

Einbaubackofen

Benutzer- und Installationshandbuch

NV73J7740RS





SAMSUNG



Inhalt














Hinweise zu diesem Handbuch

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Einbaubackofen von SAMSUNG entschieden haben.
Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und Anweisungen, die Ihnen helfen sollen, Ihr Gerät zu bedienen und zu pflegen.
Bitte nehmen Sie sich vor der Inbetriebnahme Ihres Geräts Zeit, um dieses Handbuch zu lesen und halten Sie es zur späteren Nutzung bereit.

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:

WARNUNG

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen, Tod und/oder Sachschäden** führen können.

VORSICHT

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **Verletzungen und/oder Sachschäden** führen können.

HINWEIS

Nützliche Tipps, Empfehlungen oder Informationen, die Ihnen den Umgang mit dem Gerät erleichtern.






Sicherheitshinweise

Die Installation dieses Geräts darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die relevanten Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

Wichtige Hinweise zur Sicherheit

⚠ WARNUNG

Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden und von dieser beaufsichtigt werden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein Bauteil ersetzt werden, das beim Hersteller oder einem zugelassenen Servicebetrieb erhältlich ist. (Nur Modelle mit fest installiertem Netzanschluss)

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. (Nur Modelle mit Netzkabel)

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird.

Zur Befestigung dürfen keine Klebemittel eingesetzt werden, da sie keinen ausreichenden Halt bieten.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.



Sicherheitshinweise

Wenn dieses Gerät über eine Dampf- oder Selbstreinigungsfunktion verfügt, müssen Sie überschüssiges Wasser und Kochutensilien vor Verwendung der Dampf- oder Selbstreinigung aus dem Gerät entfernen. Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.

Wenn dieses Gerät über eine Selbstreinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Selbstreinigung heißer als üblich werden. Kinder müssen deshalb ferngehalten werden. Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.

Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen Kerntemperaturfühler. (Nur Modelle mit Kerntemperaturfühler)

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einem Austausch der Glühlampe vom Stromnetz getrennt wird, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.
Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren.
Kinder unter 8 Jahren müssen von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.

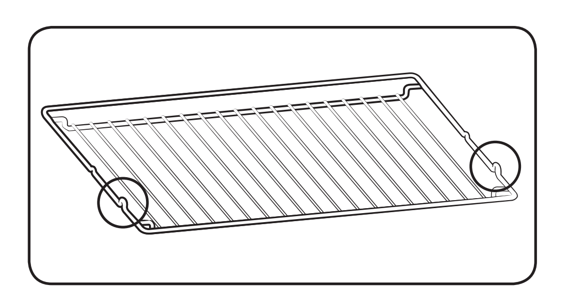
Wenn das Gerät in Betrieb ist, können die Außenflächen sehr heiß werden.

Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.



Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Haushaltsgeräte dürfen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.



Setzen Sie den Gitterrost mit den hervorstehenden Teilen (seitliche Stopper) nach vorne in den Garraum ein, sodass er einrastet und bei der Zubereitung großer Portionen eine möglichst hohe Stabilität gewährleistet.

⚠ **VORSICHT**

Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es während des Transports beschädigt wurde.

Dieses Gerät darf nur von einem speziell zugelassenen Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.

Versuchen Sie im Fall eines Fehlers oder Schadens am Gerät nicht, es zu benutzen.

Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können zu erheblichen Risiken für Sie selbst sowie für Dritte führen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit Ihrem SAMSUNG-Kundendienstzentrum oder Ihrem Händler in Verbindung.

Elektrische Leitungen und Kabel dürfen nicht das Gerät berühren.

Das Gerät wird über einen zugelassenen Sicherungsautomaten oder eine zugelassene Sicherung an das Stromnetz angeschlossen. Verwenden Sie niemals Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

Die Stromversorgung des Geräts muss bei Reparaturen oder Reinigungsarbeiten ausgeschaltet werden.

Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.

Wenn dieses Gerät über eine Dampfgarfunktion verfügt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen, wenn der Wasserbehälter beschädigt ist. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion)

Wenn der Wasserbehälter in irgendeiner Weise beschädigt ist, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion)

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt ausgelegt.



Sicherheitshinweise

Während des Betriebs werden die inneren Oberflächen des Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie keine Heizelemente oder Innenflächen des Geräts, ohne diesen ausreichend Zeit zum Abkühlen zu lassen.

Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät.

Die Oberflächen des Geräts werden heiß, wenn das Gerät längere Zeit mit hoher Temperatur verwendet wird.

Passen Sie auf, wenn Sie die Gerätetür im Betrieb öffnen, da heiße Luft und Dampf schnell aus dem Gerät austreten können.

Wenn Sie Gerichte mit Alkohol zubereiten, kann der Alkohol aufgrund der hohen Temperaturen verdunsten, und dieser Dampf kann Feuer fangen, wenn er mit einem heißen Teil des Geräts in Kontakt kommt.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.

Halten Sie Kinder in sicherem Abstand, wenn das Gerät in Gebrauch ist.

Tiefgefrorene Lebensmittel wie Pizzas werden auf dem großen Rost zubereitet. Wenn das Backblech verwendet wird, kann es sich aufgrund der großen Temperaturschwankungen verformen.

Gießen Sie kein Wasser auf den Boden des Garraums, wenn dieser heiß ist. Dies könnte Schäden an der Emailleoberfläche verursachen.

Die Gerätetür muss während des Garvorgangs geschlossen sein.

Legen Sie den Boden des Garraums nicht mit Aluminiumfolie aus, und stellen Sie keine Backbleche oder Behälter darauf. Die Aluminiumfolie reflektiert die Hitze, sodass es zu Schäden an den Emailleoberflächen und zu schlechten Garergebnissen kommen kann.

Obstsäfte hinterlassen auf den Emailleoberflächen des Garraums Flecken, die sich möglicherweise nicht mehr entfernen lassen.

Wenn Sie sehr feuchte Kuchen backen, verwenden Sie die Fettpfanne.

Stellen Sie keine Backwaren auf die geöffnete Gerätetür.

Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.

Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Gerätetür, und lehnen Sie keine schweren Objekte dagegen.

Öffnen Sie die Gerätetür nicht mit übermäßiger Kraft.

WARNUNG: Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, auch wenn der Garvorgang bereits abgeschlossen ist.

WARNUNG: Schließen Sie stets die Gerätetür, wenn Sie Speisen im Gerät zubereiten.

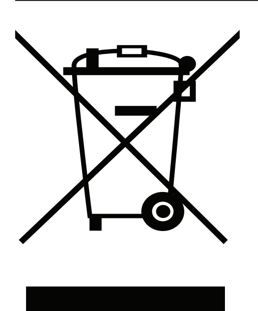








Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.




Automatische Energiesparfunktion

- Wenn über einen bestimmten Zeitraum hinweg während des Betriebs keine Eingabe durch den Benutzer erfolgt ist, wird der Betrieb unterbrochen, und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
- Beleuchtung: Sie können die Beleuchtung im Garraum während des Garvorgangs durch Drücken der Taste für die Beleuchtung ausschalten. Zu Energiesparzwecken wird die Garraumbeleuchtung einige Minuten nach Beginn des Garvorgangs deaktiviert.



Installation

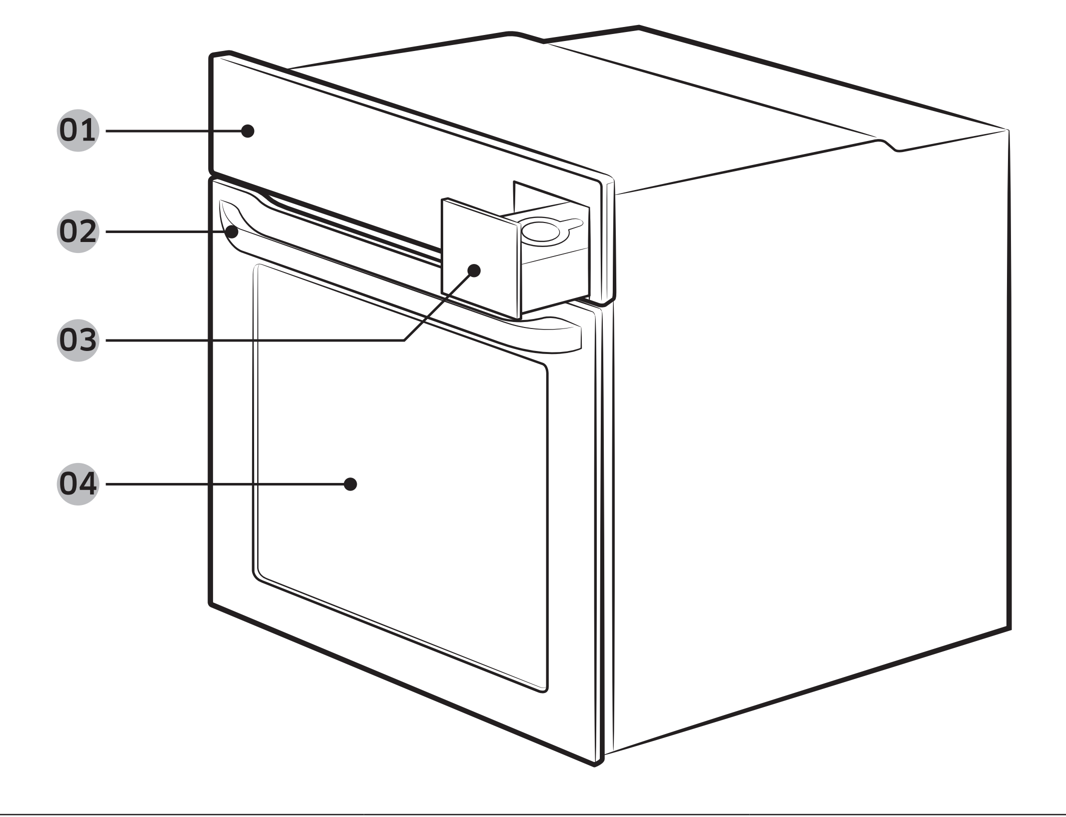
⚠ WARNUNG

Dieses Gerät darf nur von sachkundigem Fachpersonal installiert werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die vor Ort geltenden Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

Lieferumfang

Vergewissern Sie sich, dass alle erforderlichen Bau- und Zubehörteile im Lieferumfang Ihres neuen Geräts enthalten sind. Wenden Sie sich bei Problemen mit diesem Gerät oder seinen Bau- und Zubehörteilen an den Händler oder das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Überblick über das Gerät

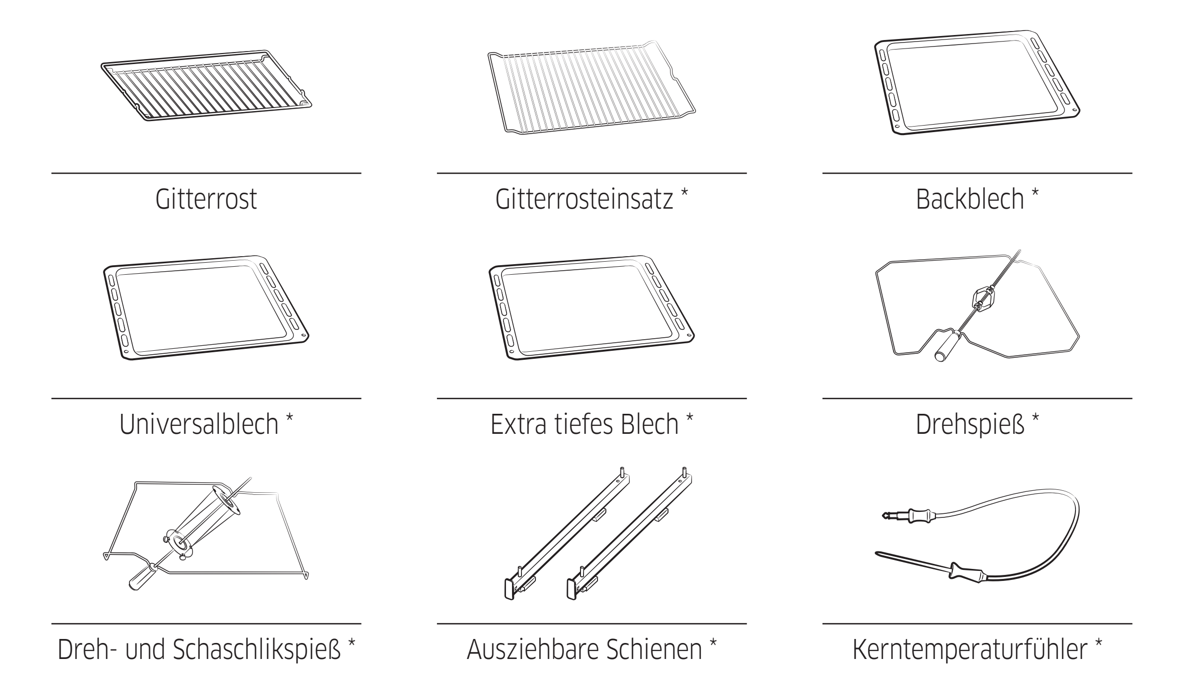


01 Bedienfeld
02 Griff der Gerätetür
03 Wasserbehälter
04 Gerätetür



Zubehörteile

Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen nützlich sein können.





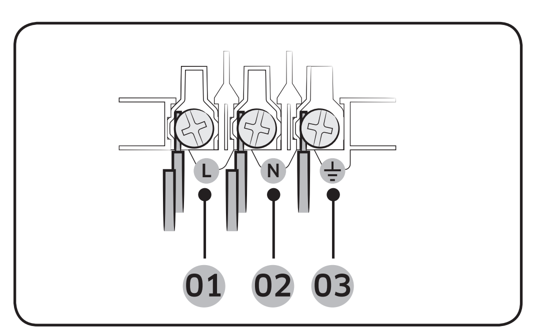
HINWEIS

Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörteile sind nicht für alle Modelle verfügbar.



Installation

Netzanschluss



01 BRAUN oder SCHWARZ
02 BLAU oder WEIß
03 GELBGRÜN



Installation

Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Wenn auf Grund von Beschränkungen hinsichtlich der zulässigen Stromstärke keine Schuko-Steckdose verwendet werden darf, muss ein mehrpoliger Trennschalter (mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm) verwendet werden, um die Sicherheitsbestimmungen zu erfüllen. Verwenden Sie ein ausreichend langes Netzkabel (H05 RR-F oder H05 VV-F; min. 1,5 bis 2,5 mm²).

Nennstrom (A)	Mindestquerschnitt
10 < A ≤ 16	1,5 mm^2
16 < A ≤ 25	2,5 mm^2

Die entsprechenden Daten sind auf dem Typenschild des Geräts angegeben.
Öffnen Sie die hintere Verkleidung des Geräts mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers, und entfernen Sie die Schrauben der Kabelklemme. Schließen Sie dann die einzelnen Leiter an die entsprechenden Anschlussklemmen an.
Die Anschlussklemme ⏚ ist für den Erdungsleiter vorgesehen. Schließen Sie zuerst den gelbgrünen Leiter (Erdungsleiter) an. Dieser sollte länger sein als die anderen Leiter. Wenn Sie eine Schuko-Steckdose verwenden, muss diese auch nach Installation des Geräts zugänglich bleiben. Samsung übernimmt keine Haftung für Unfälle aufgrund fehlender oder fehlerhafter Erdung.



⚠ WARNUNG

Treten Sie bei der Installation nicht auf die Kabel, und verlegen Sie sie in ausreichendem Abstand zu wärmeerzeugenden Teilen des Geräts.

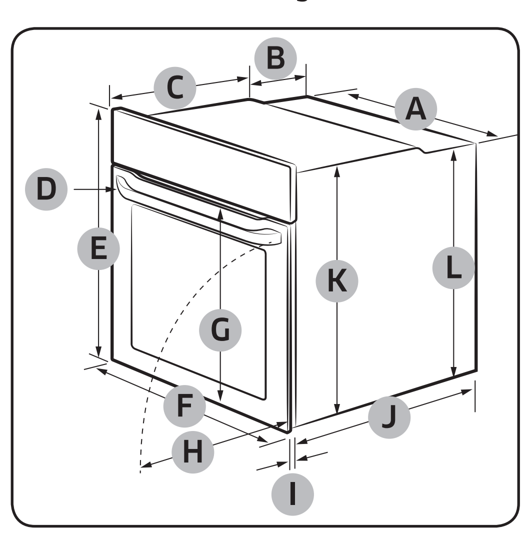




Einbau

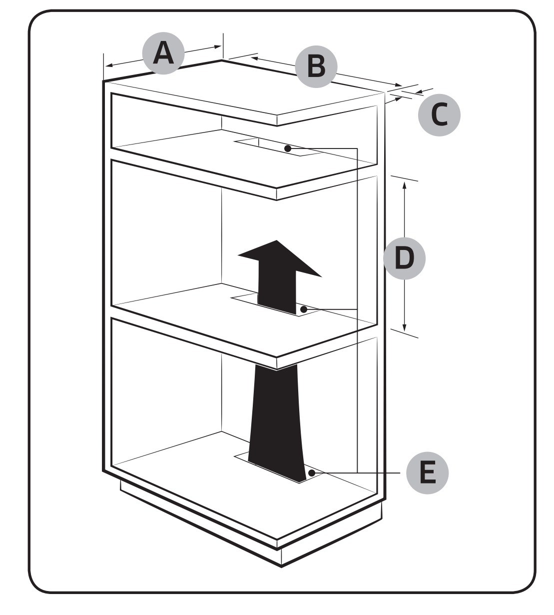
Wenn das Gerät in einen Einbauschrank eingesetzt wird, müssen alle Kunststoffoberflächen und Klebestellen bis mindestens 90 °C und angrenzende Möbelstücke bis mindestens 75 °C hitzefest sein. Samsung übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund der durch das Gerät abgegebenen Wärme. Stellen Sie das Gerät an einem Ort mit ausreichender Belüftung auf. Lassen Sie für eine optimale Belüftung zwischen dem unteren Boden des Schranks und der Rückseite eine Öffnung von etwa 50 mm frei. Wenn Sie das Gerät unter einem Kochfeld installieren, befolgen Sie die Einbauanweisungen für das Kochfeld.

Erforderliche Abmessungen für den Einbau

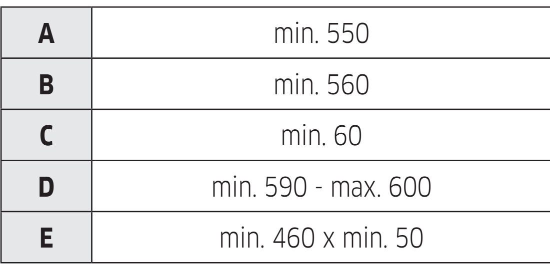


Gerät (mm)

A	560	**G**	max. 506
B	175	**H**	max. 494
C	370	**I**	21
D	max. 50	**J**	545
E	595	**K**	572
F	595	**L**	550




Einbauschrank (mm)



A	min. 550
B	min. 560
C	min. 60
D	min. 590 - max. 600
E	min. 460 x min. 50

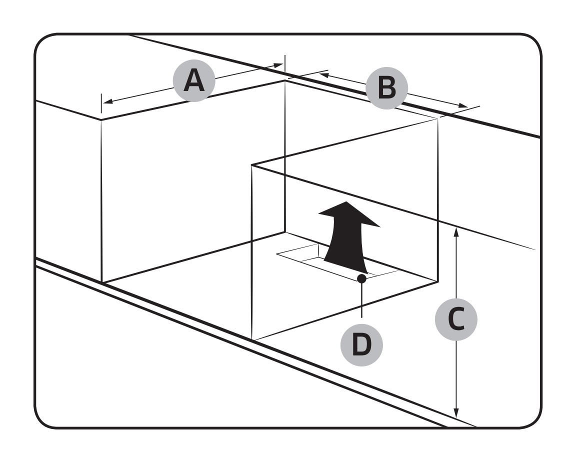

HINWEIS

Der Einbauschrank muss über Lüftungsöffnungen (E) verfügen, damit die heiße Luft zirkuliert und abgeführt werden kann.







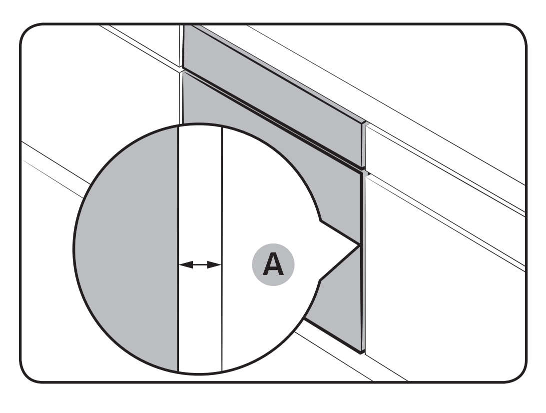
Unterbauschrank (mm)

A	min. 550
B	min. 560
C	min. 600
D	min. 460 x min. 50

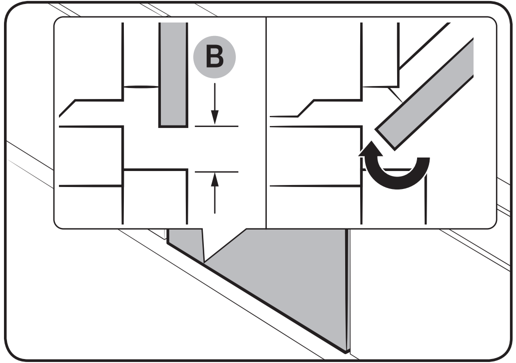
HINWEIS

Der Einbauschrank muss über Lüftungsöffnungen (D) verfügen, damit die heiße Luft zirkuliert und abgeführt werden kann.

Einbauen des Geräts



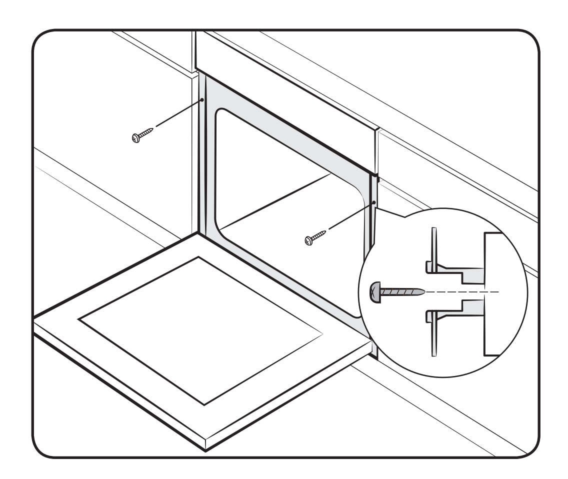
Halten Sie zu beiden Seiten des Geräts einen Abstand **(A)** von mindestens 5 mm zu den Seitenwänden des Schranks ein.



Halten Sie an der Unterseite des Geräts einen Abstand **(B)** von mindestens 3 mm ein, damit sich die Gerätetür reibungslos öffnen und schließen lässt.







Schieben Sie das Gerät in den Schrank, und befestigen Sie es zu beiden Seiten mit Hilfe von 2 Schrauben.

Entfernen Sie nach dem Einbau Schutzfolien, Klebebänder und sonstiges Verpackungsmaterial, und nehmen Sie die mitgelieferten Zubehörteile aus dem Garraum des Geräts. Wenn Sie das Gerät aus dem Schrank ausbauen möchten, trennen Sie zunächst die Stromversorgung, und entfernen Sie dann die 2 Schrauben zu beiden Seiten des Geräts.

WARNUNG

Eine ausreichende Belüftung ist die Voraussetzung für die ordnungsgemäße Funktionsweise des Geräts. Verdecken Sie keinesfalls die Lüftungsöffnungen.

HINWEIS

Das tatsächliche Aussehen des Geräts kann je nach Modell variieren.



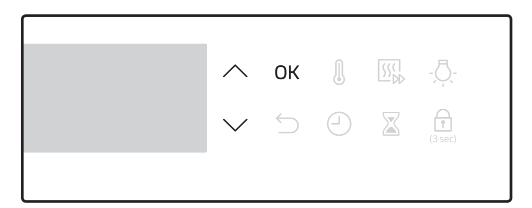


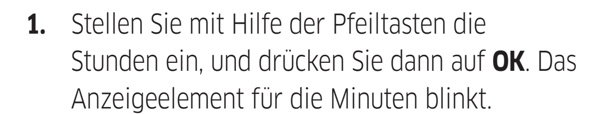


Vor der ersten Verwendung

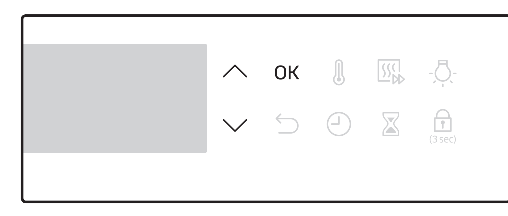
Anfangseinstellungen

Wenn Sie das Gerät erstmalig einschalten, wird als Zeit der Standardwert „12:00“ auf dem Display angezeigt, und das Anzeigeelement für die Stunden („12“) blinkt. Gehen Sie wie folgt vor, um die richtige Uhrzeit einzustellen.



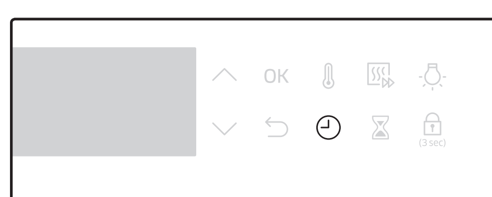


1. Stellen Sie mit Hilfe der Pfeiltasten die Stunden ein, und drücken Sie dann auf **OK**. Das Anzeigeelement für die Minuten blinkt.





2. Stellen Sie mit Hilfe der Pfeiltasten die Minuten ein, und drücken Sie dann auf **OK**.






Wenn Sie die eingestellte Uhrzeit zu einem späteren Zeitpunkt ändern möchten, halten Sie die Taste ◷ 3 Sekunden lang gedrückt, und gehen Sie gemäß den oben beschriebenen Schritten vor.



Gerüche in Neugeräten

Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts den Garraum, um die Gerüche des Neugeräts zu entfernen.

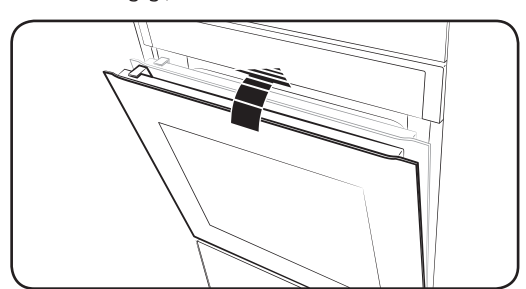
1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Garraum des Geräts.
2. Betreiben Sie das Gerät eine Stunde lang bei 200 °C Heißluft oder Ober-/Unterhitze. Auf diese Weise werden sämtliche Produktionsrückstände im Gerät verbrannt.
3. Schalten Sie das Gerät anschließend aus.

Intelligenter Sicherheitsmechanismus

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, während das Gerät in Betrieb ist, wird die Garraumbeleuchtung eingeschaltet, und sowohl der Ventilator als auch die Heizelemente werden ausgeschaltet. So werden Verletzungen wie z. B. Verbrennungen verhindert, und es wird einem unnötigen Energieverbrauch vorgebeugt. Dies ist kein Fehler oder Defekt. Schließen Sie einfach die Gerätetür, damit das Gerät den Betrieb wieder aufnimmt.

Gerätetür mit Softeinzug (sanft, sicher und leise)

Ihr Samsung-Einbaubackofen verfügt über eine Gerätetür mit Softeinzug, die sich sanft, sicher und leise schließt.
Wenn Sie die Gerätetür schließen, fangen die speziell dafür ausgelegten Scharniere die Tür ab, wenige Zentimeter bevor sie vollständig geschlossen ist. Der sanfte und leise Schließmechanismus der Gerätetür trägt maßgeblich zum verbesserten Benutzerkomfort bei. (Die Verfügbarkeit dieser Funktion ist modellabhängig.)



Die Tür beginnt sich ab ca. 15 Grad zu schießen und ist innerhalb von ca. 5 Sekunden ganz geschlossen.



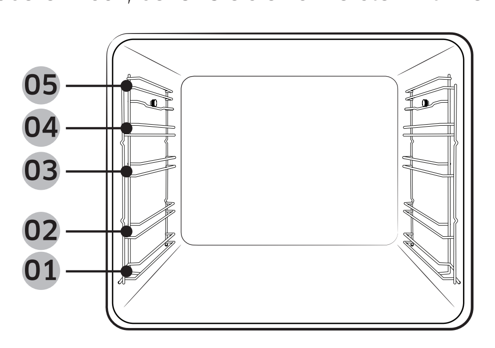




Vor der ersten Verwendung

Zubehörteile

Reinigen Sie die Zubehörteile gründlich mit warmem Wasser, Reinigungsmittel und einem weichen, sauberen Tuch, bevor Sie sie zum ersten Mal verwenden.



01 Einschubhöhe 1 **02** Einschubhöhe 2

03 Einschubhöhe 3 **04** Einschubhöhe 4

05 Einschubhöhe 5

- Setzen Sie die Zubehörteile an der jeweils vorgesehenen Position in den Garraum des Geräts ein.
- Halten Sie zwischen dem Boden des Garraums und dem zu unterst eingesetzten Zubehörteil sowie zwischen allen eingesetzten Zubehörteilen einen Abstand von mindestens 1 cm ein.
- Beim Entnehmen von Geschirr und/oder Zubehörteilen aus dem Gerät ist äußerste Vorsicht geboten. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.
- Die Zubehörteile können sich unter Hitze verformen. Wenn sie abkühlen, nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder ein. Ihre Leistung oder Funktionsweise wird dadurch nicht beeinträchtigt.



Grundlegende Verwendungshinweise

Machen Sie sich vor Gebrauch mit den jeweiligen Zubehörteilen vertraut, damit Sie sie später leichter verwenden können.

Gitterrost	Der Gitterrost ist zum Grillen und Braten geeignet. Setzen Sie den Gitterrost mit den hervorstehenden Teilen (seitliche Stopper) nach vorne in den Garraum ein.
Gitterrosteinsatz *	Wenn Sie den Gitterrosteinsatz in Verbindung mit dem Blech verwenden, verhindern Sie, dass bei der Zubereitung entstehende Flüssigkeiten auf den Boden des Garraums tropfen.
Backblech *	Das Backblech (Tiefe: 20 mm) wird zum Backen von Kuchen, Plätzchen und anderem Gebäck verwendet. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.
Universalblech *	Das Universalblech (Tiefe: 30 mm) wird zum Garen und Braten verwendet. Verwenden Sie es zusammen mit dem Gitterrosteinsatz, um zu verhindern, dass bei der Zubereitung entstehende Flüssigkeiten auf den Boden des Garraums tropfen. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.







Extra tiefes Blech *	Das extra tiefe Backblech (Tiefe: 50 mm) kann zum Braten mit oder ohne Gitterrosteinsatz verwendet werden. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.
Drehspieß *	Der Drehspieß kann zum Grillen von Lebensmitteln wie beispielsweise Hühnchen eingesetzt werden. Verwenden Sie den Drehspieß ausschließlich im Einfachbetrieb in Einschubhöhe 4, wo sich auch die Aussparung für die Spießhalterung befindet. Schrauben Sie den Handgriff des Spießes ab, bevor Sie den Spieß zum Grillen verwenden.
Dreh- und Schaschlikspieß *	Schieben Sie ein Blech in Einschubhöhe 1 oder stellen Sie es bei sehr großen Fleischportionen auf den Boden des Garraums, um während des Garvorgangs herabtropfende Flüssigkeit aufzufangen. Die Verwendung der Zubehörspieße wird nur für Fleisch bis maximal 1,5 kg empfohlen. **1.** Schieben Sie das Fleisch auf den Spieß. Das Fleisch lässt sich leichter auf den Spieß schieben, wenn zuvor der Handgriff an das stumpfe Ende des Spießes angeschraubt wurde. **2.** Umgeben Sie das Fleisch mit vorgekochten Kartoffeln und Gemüse. **3.** Schieben Sie die Halterung so in den mittleren Einschub, dass das „V"-förmige Teil nach vorn weist. Legen Sie den Spieß so in der Halterung ab, dass das spitze Ende zur Rückseite weist, und schieben Sie ihn vorsichtig nach hinten, bis die Spitze des Spießes in den Drehmechanismus an der Rückwand des Garraums eingesteckt ist. Das stumpfe Ende des Spießes muss in der „V"-förmigen Mulde aufliegen. (Der Spieß besitzt zwei Ösen. Diese befinden sich in der Nähe der Gerätetür, damit der Spieß nicht nach vorn rutschen kann. Die Ösen dienen zugleich als Halterung für den Handgriff.) **4.** Entfernen Sie den Handgriff, bevor der Garvorgang gestartet wird. **5.** Schrauben Sie den Handgriff nach dem Garen wieder fest, damit Sie den Spieß aus der Halterung entnehmen können.
Ausziehbare Schienen *	Sie können ein Blech wie folgt auf den Auflageflächen der ausziehbaren Schienen in den Garraum schieben: **1.** Ziehen Sie die ausziehbaren Schienen vollständig nach vorne. **2.** Legen Sie das Blech auf die Auflageflächen der Schienen, und schieben Sie es in den Garraum. **3.** Schließen Sie die Gerätetür.
Kerntemperaturfühler *	Der Kerntemperaturfühler misst die Temperatur im Innern von zu garendem Fleisch. Verwenden Sie ausschließlich den im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Kerntemperaturfühler.

HINWEIS

Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörteile sind nicht für alle Modelle verfügbar.

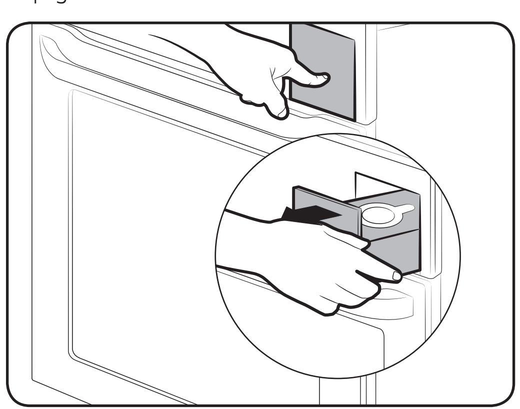




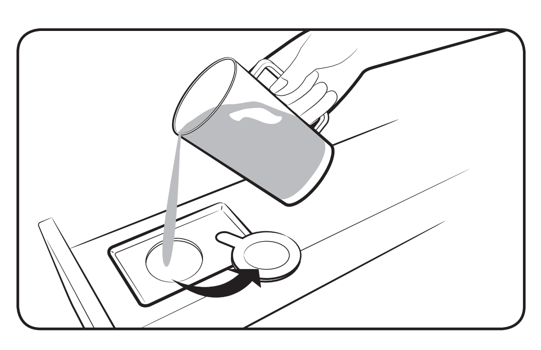
Vor der ersten Verwendung

Wasserbehälter

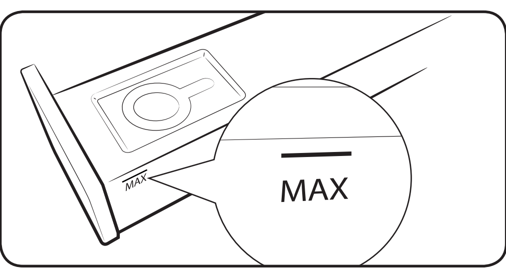
Der Wasserbehälter wird für alle dampfunterstützten Funktionen benötigt. Befüllen Sie ihn vor dem Dampfgaren mit Wasser.



1. Der Wasserbehälter befindet sich oben rechts am Gerät. Drücken Sie gegen den Wasserbehälter, um ihn zu öffnen und zu entnehmen.

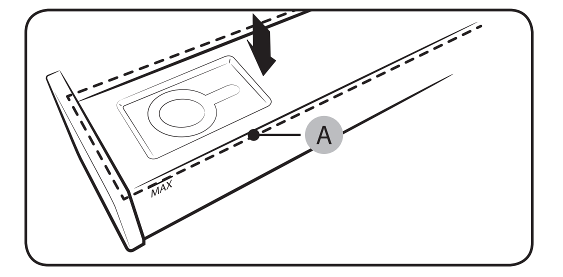


2. Öffnen Sie die Verschlusskappe, und füllen Sie 500 ml Trinkwasser in den Wasserbehälter.
3. Schließen Sie die Verschlusskappe und setzen Sie den Behälter wieder ein.



HINWEIS

Überschreiten Sie nicht die maximale Einfüllhöhe.



HINWEIS

Stellen Sie vor Verwendung des Geräts sicher, dass die obere Abdeckung (A) bzw. der Wasserbehälter geschlossen ist.

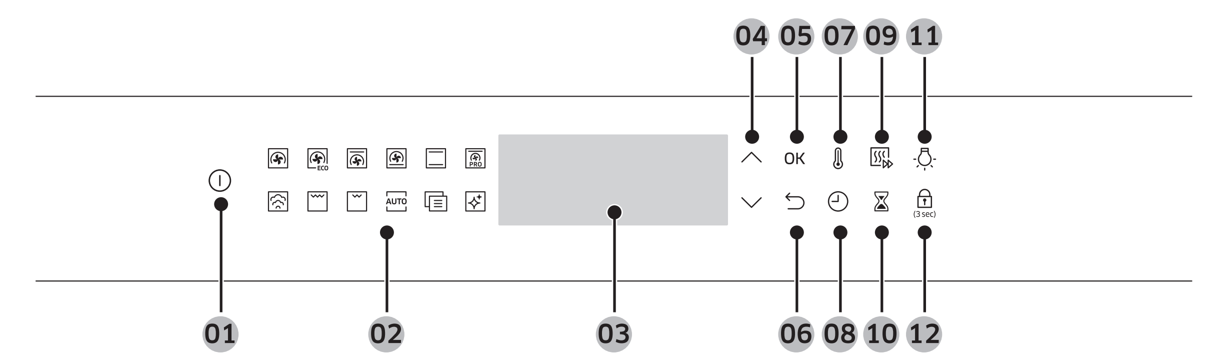
Vor der ersten Verwendung



Bedienung

Bedienfeld

Die Front des Geräts ist in verschiedenen Material- und Farbausführungen erhältlich. Änderungen am tatsächlichen Aussehen des Geräts zum Zweck der Qualitätsverbesserung vorbehalten.



01 Ein/Aus	Durch Drücken dieser Taste schalten Sie das Gerät ein. Zum Ausschalten des Geräts halten Sie die Taste 1 Sekunde lang gedrückt.
02 Funktionsbereich	In diesem Bereich können Sie die gewünschten Betriebsarten oder Funktionen des Geräts auswählen.
03 Display	Hier werden die jeweils ausgewählten Betriebsarten und Einstellungen angezeigt.
04 Auf / Ab	Hiermit ändern Sie die Einstellungen für die aktuelle Auswahl.
05 OK	Hiermit bestätigen Sie zuvor programmierte Einstellungen.
06 Zurück	Hiermit setzen Sie Ihre aktuellen Einstellungen zurück und kehren zum Hauptbildschirm zurück.
07 Temperatur	Hiermit stellen Sie die Gartemperatur ein.
08 Garzeit	Hiermit stellen Sie die Garzeit ein.
09 Schnelles Vorheizen	Mit der Funktion „Schnelles Vorheizen“ können Sie das Gerät schnell auf eine zuvor eingestellte Temperatur vorheizen. • Drücken Sie auf diese Taste, um die Funktion „Schnelles Vorheizen “ zu aktivieren bzw. zu deaktivieren. • Nur verfügbar für Temperaturen über 100 °C. • Die Funktion für schnelles Vorheizen ist nur in Kombination mit bestimmten zulässigen Garmodi und Temperaturbereichen verfügbar.
10 Timer	Mit Hilfe der Timerfunktion können Sie bei einem Garvorgang die benötigte Zeit bzw. Betriebsdauer überprüfen.
11 Garraumbeleuchtung	Zur Vermeidung von Unfällen sind bei aktivierter Kindersicherung alle Bedienelemente außer der Taste Ein/Aus gesperrt. Die Garraumbeleuchtung wird automatisch eingeschaltet, sobald die Gerätetür geöffnet oder das Gerät in Betrieb genommen wird. Sie wird zu Energiesparzwecken nach einer bestimmten Zeit ohne Benutzereingabe automatisch wieder ausgeschaltet.

Bedienung

12 Kindersicherung	Durch Drücken dieser Taste können Sie zur Vermeidung von Unfällen die Kindersicherung aktivieren und somit alle Bedienelemente sperren. Halten Sie diese Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren, und halten Sie sie erneut 3 Sekunden lang gedrückt, um sie wieder zu deaktivieren. Die zugehörige Anzeige erlischt dann.

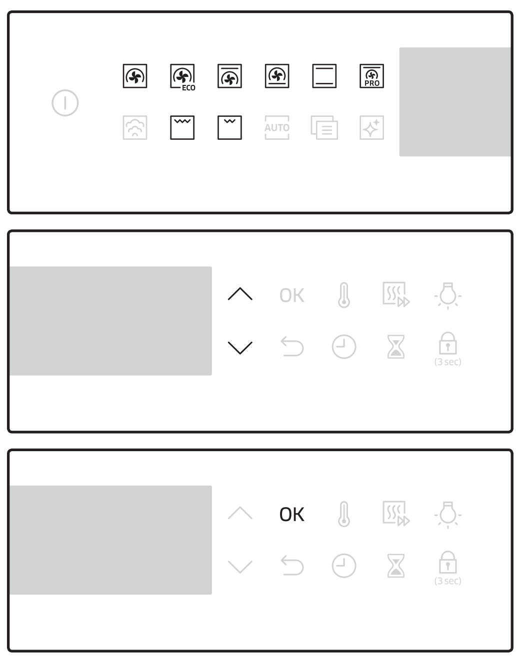
HINWEIS

Das Tippen auf dem Display funktioniert möglicherweise nicht einwandfrei, wenn Sie dabei Handschuhe aus Kunststoff oder Küchenhandschuhe tragen.

Häufig genutzte Einstellungen

In allen Betriebsarten muss die Standardtemperatur und/oder -garzeit häufig geändert werden. Im Folgenden wird beschrieben, wie Sie die Temperatur und/oder die Garzeit für die ausgewählte Betriebsart nach Ihren Bedürfnissen einstellen können.

Temperatur



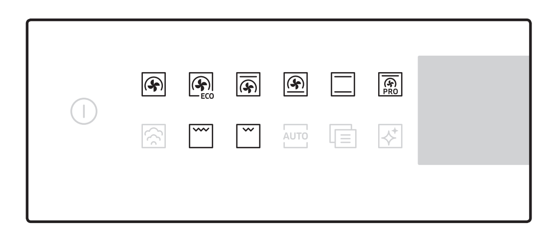
1. Drücken Sie im Funktionsbereich die Taste für die gewünschte Betriebsart. Im Display erscheint die Standardtemperatur für die jeweilige Auswahl.
2. Stellen Sie mit den Tasten ∧ und ∨ die Temperatur ein.
3. Drücken Sie auf **OK**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

HINWEIS

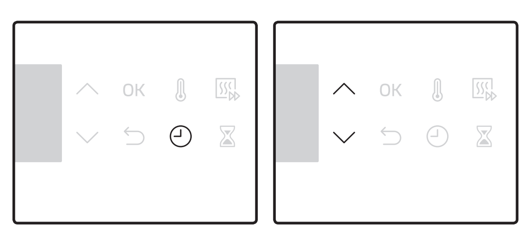
- Wenn Sie nicht innerhalb von einigen Sekunden weitere Einstellungen vornehmen, startet das Gerät automatisch den Garvorgang unter Verwendung der Standardeinstellungen.
- Drücken Sie zum Ändern der eingestellten Temperatur die Taste 🌡 und befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte.
- Die genaue Temperatur im Garraum kann mit Hilfe eines Thermometers und einer von einer autorisierten Stelle zugelassen Methode gemessen werden. Bei Verwendung nicht zugelassener Thermometer kommt es möglicherweise zu Messfehlern.



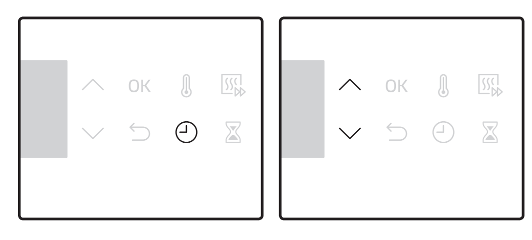
Garzeit



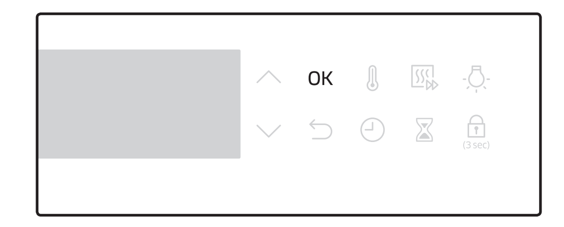
1. Drücken Sie im Funktionsbereich die Taste für die gewünschte Betriebsart.



2. Drücken Sie die Taste ◷ und stellen Sie mit den Tasten ∧ und ∨ die gewünschte Zeit ein.



3. Optional können Sie als Endzeit für Ihren Garvorgang einen bestimmten Zeitpunkt in der Zukunft einstellen.
   Drücken Sie die Taste ◷ und stellen Sie mit den Tasten ∧ und ∨ die gewünschte Endzeit ein. Weitere Informationen finden Sie unter Programmende.



4. Drücken Sie auf **OK**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

HINWEIS

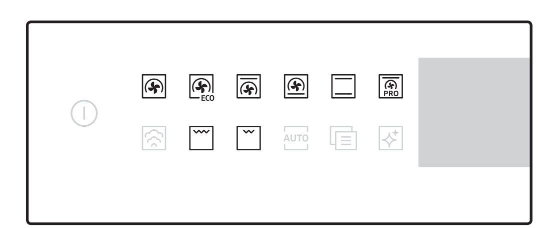
- Sie müssen die Garzeit nicht einstellen. Das Gerät startet den Garvorgang auch dann mit der eingestellten Zeit, wenn keine Zeit angegeben wurde. In diesem Fall müssen Sie das Gerät bei Abschluss des Garvorgangs manuell ausschalten.
- Drücken Sie zum Ändern der eingestellten Garzeit die Taste ◷ und befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte.

Bedienung

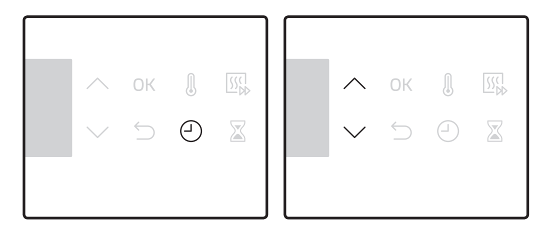


Bedienung

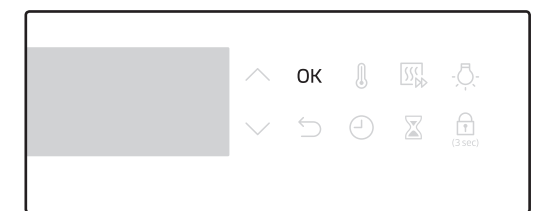
Endzeit



1. Drücken Sie im Funktionsbereich die Taste für die gewünschte Betriebsart.



2. Drücken Sie die Taste ⏲ zwei Mal und stellen Sie mit den Tasten ∧ und ∨ die gewünschte Endzeit ein.



3. Drücken Sie auf **OK**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

HINWEIS

Drücken Sie zum Ändern der Endzeit die Taste ⏲ zwei Mal und befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte.







Programmende

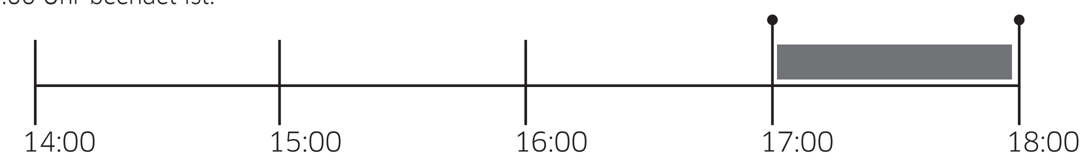
Die Funktion „Programmende“ erleichtert Ihnen das Kochen und Backen.

1. Fall:

Sie möchten um 14:00 Uhr ein Gericht zubereiten, das eine Stunde gegart werden muss und um 18:00 Uhr fertig sein soll. Stellen Sie zum Aktivieren der Funktion „Programmende“ die unter „Fertig um“ angezeigte Zeit auf „18:00“ Uhr ein. Das Gerät startet um 17:00 Uhr automatisch den Garvorgang, damit dieser gemäß Ihrer Einstellung um 18:00 Uhr beendet ist.

Aktuelle Uhrzeit: 14:00 Uhr	Garzeit einstellen: 1 Stunde	Endzeit einstellen: 18:00 Uhr

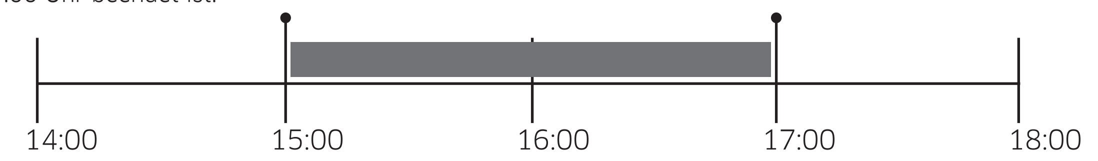
Das Gerät startet um 17:00 Uhr automatisch den Garvorgang, damit dieser gemäß Ihrer Einstellung um 18:00 Uhr beendet ist.



2. Fall:

Aktuelle Uhrzeit: 14:00 Uhr	Garzeit einstellen: 2 Stunden	Endzeit einstellen: 17:00 Uhr

Das Gerät startet um 15:00 Uhr automatisch den Garvorgang, damit dieser gemäß Ihrer Einstellung um 17:00 Uhr beendet ist.



⚠ **VORSICHT**

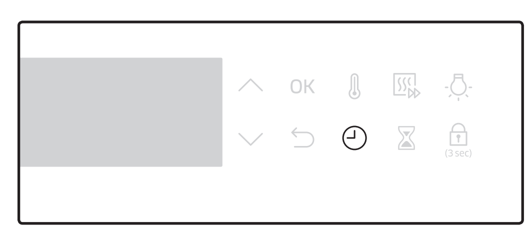
Bewahren Sie bereits gegarte Speise nicht über einen längeren Zeitraum im Garraum auf. Die Speisen könnten verderben.

NV73J7740RS_EG_DG68-00614B-01_DE.indd 25 2015-05-18 3:33:40

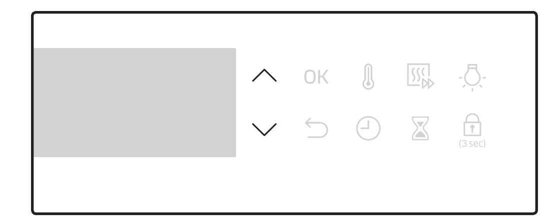


Zurücksetzen der Garzeit

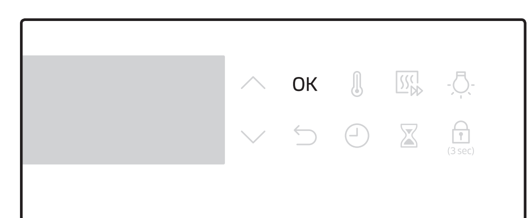
Sie können die Garzeit zurücksetzen. Dies ist nützlich, wenn Sie einen Garvorgang vor dem geplanten Ende manuell unterbrechen möchten.



1. Drücken Sie während eines Garvorgangs die Taste ◷, um die verbleibende Garzeit anzuzeigen.



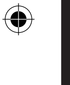
2. Stellen Sie durch Drücken der Tasten ∧ und ∨ die Garzeit auf „00:00“ ein. Alternativ können Sie auch die Taste ⮌ drücken.



3. Drücken Sie auf **OK**. Das Gerät setzt den Garvorgang mit der zuvor eingestellten Temperatur, jedoch ohne vorgegebene Garzeit fort.

HINWEIS

Wenn Sie die Garzeit storniert haben, müssen Sie den Vorgang manuell abbrechen, sobald die gewünschten Garergebnisse erreicht sind.

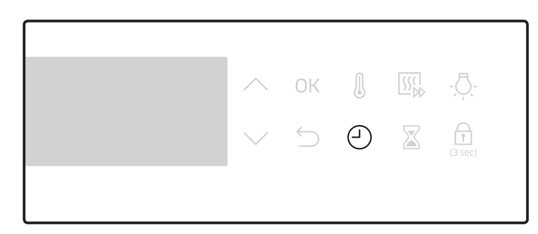




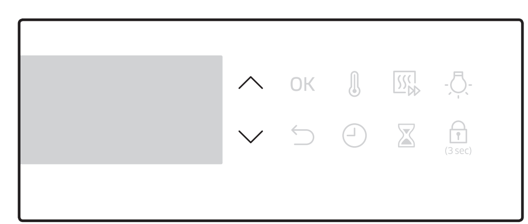


Zurücksetzen der Endzeit

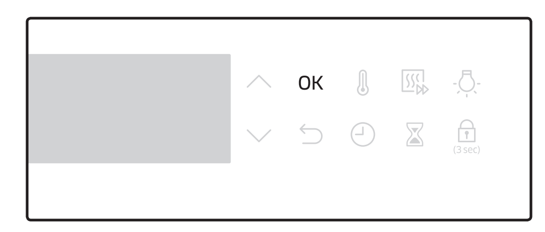
Sie können die Endzeit zurücksetzen. Dies ist nützlich, wenn Sie einen Garvorgang vor dem geplanten Ende manuell unterbrechen möchten.



1. Drücken Sie während eines Garvorgangs die Taste ⏲ zwei Mal, um die eingestellte Endzeit anzuzeigen.



2. Stellen Sie durch Drücken der Tasten ∧ und ∨ die aktuelle Uhrzeit als Endzeit ein. Alternativ können Sie auch die Taste ⮌ drücken.

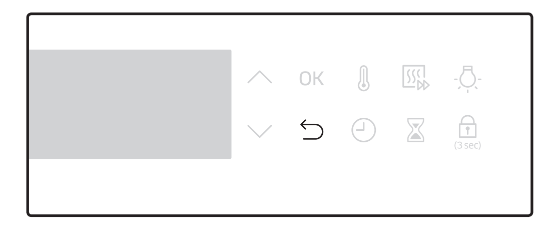


3. Drücken Sie auf **OK**. Das Gerät setzt den Garvorgang mit der zuvor eingestellten Temperatur, jedoch ohne vorgegebene Garzeit fort.

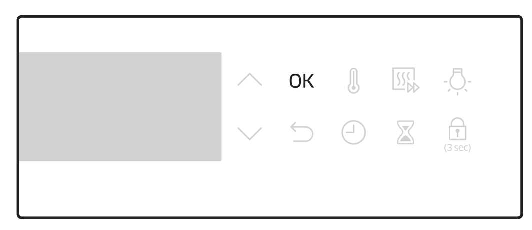
HINWEIS

Wenn Sie die Endzeit storniert haben, müssen Sie den Vorgang manuell abbrechen, sobald die gewünschten Garergebnisse erreicht sind.

Unterbrechen des Garvorgangs



1. Drücken Sie, während das Gerät in Betrieb ist, die Taste ⮌.

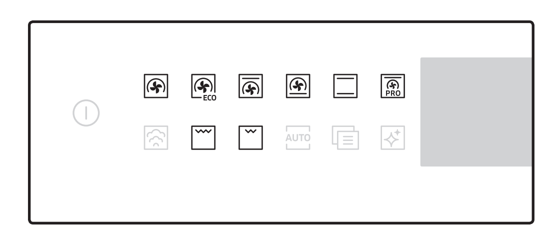


2. Drücken Sie auf **OK**, um den Garvorgang abzubrechen.



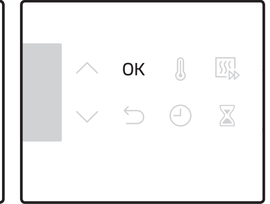
Bedienung

Betriebsart

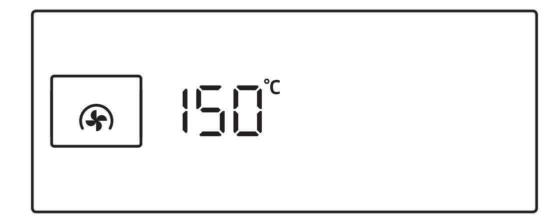


1. Drücken Sie im Funktionsbereich die Taste für die gewünschte Betriebsart.
2. Stellen Sie je nach Bedarf die Garzeit und/ oder -temperatur ein. Weitere Informationen erhalten Sie im Abschnitt Häufig genutzte Einstellungen.





3. Optional können Sie das Gerät schnell vorheizen. Drücken Sie hierzu die Taste , und stellen Sie die Temperatur ein, auf die das Gerät vorgeheizt werden soll. Im Display leuchtet die entsprechende Anzeige (das entsprechende Symbol).
4. Drücken Sie danach auf **OK**.



Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und erhitzt den Garraum auf die eingestellte Zieltemperatur. Nach Abschluss des Vorheizens erklingt ein Signalton und die Anzeige erlischt.
Es wird empfohlen, den Garraum unabhängig von der Betriebsart stets vorzuheizen, sofern in den Zubereitungshinweisen nicht abweichend angegeben.

Bedienung

HINWEIS

Sie können die Garzeit und/oder -temperatur während des Betriebs ändern.

Dampfgaren

Dieses Gerät ist mit einer Dampfgarfunktion ausgestattet. Mit der Dampfgarfunktion können Sie eine umfangreiche Palette von Rezepten verwenden.

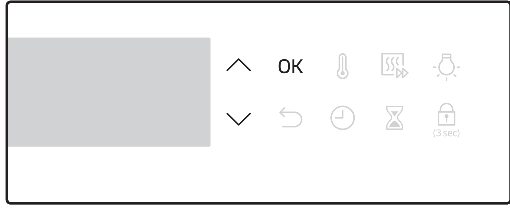


1. Füllen Sie 500 ml Wasser in den Wasserbehälter.
2. Drücken Sie im Funktionsbereich die Taste .









3. Wählen Sie mit den Tasten ∧ und ∨ die gewünschte Funktion aus. Drücken Sie dann auf **OK**.



4. Wählen Sie mit den Tasten ∧ und ∨ die gewünschte Dampfstufe aus, und drücken Sie danach auf **OK**.
5. Stellen Sie je nach Bedarf die Garzeit und/ oder -temperatur ein. Weitere Informationen erhalten Sie im Abschnitt Häufig genutzte Einstellungen.



Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und erhitzt den Garraum auf die eingestellte Zieltemperatur. Es wird empfohlen, den Garraum unabhängig von der Betriebsart stets vorzuheizen, sofern in den Zubereitungshinweisen nicht abweichend angegeben.



HINWEIS

- Wenn die Dampfgarfunktion ausgeführt wird und das gesamte Wasser im Wasserbehälter verbraucht ist, beginnt die Anzeige zu blinken. Das Gerät setzt zwar den Betrieb fort, aber der Dampfgenerator erzeugt erst dann wieder Dampf, wenn der Wasserbehälter mit Wasser aufgefüllt wurde.
- Denken Sie daran, nach Verwendung der Dampfgarfunktion das verbliebene Wasser abzulassen. Warten Sie nach Beginn des Ablassvorgangs, bis er vollständig abgeschlossen ist.
- Nach Abschluss eines Garvorgangs mit Dampfunterstützung müssen Sie den Wasserbehälter vollständig leeren, da das darin verbliebene Wasser die Ausführung künftiger Garvorgänge beeinträchtigen könnte.

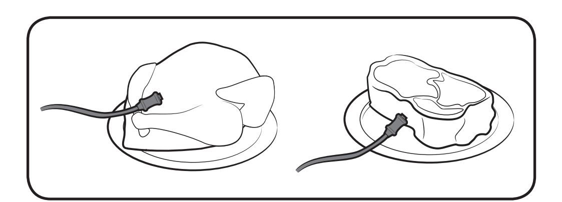
Verwenden des Kerntemperaturfühlers

Der Kerntemperaturfühler misst während des Garvorgangs die Temperatur im Innern von zu garendem Fleisch. Sobald die Temperatur im Fleischinneren den Sollwert erreicht, wird der Garvorgang automatisch beendet.

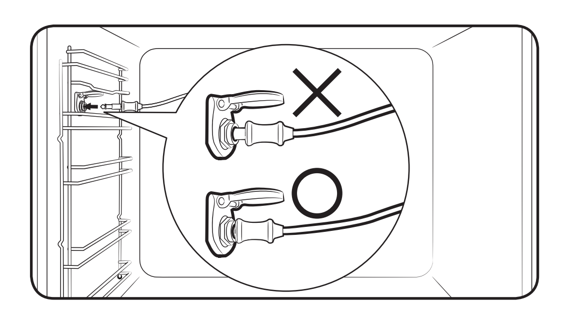
- Verwenden Sie ausschließlich den im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Kerntemperaturfühler.
- Bei Verwendung des Kerntemperaturfühlers kann die Garzeit weder eingestellt noch geändert werden.



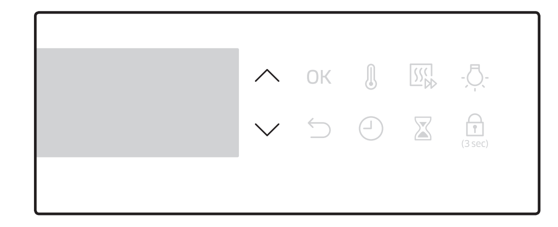
Bedienung



1. Drücken Sie im Funktionsbereich die Taste für die gewünschte Betriebsart.
2. Stecken Sie die Spitze des Kerntemperaturfühlers in die Mitte des zu garenden Fleischstücks. Achten Sie darauf, dass der Gummigriff außerhalb des Garguts bleibt.



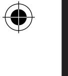
3. Schließen Sie den Stecker des Kerntemperaturfühlers an den Anschluss an der linken Garraumwand an. Vergewissern Sie sich, dass auf dem Display das Symbol für den Kerntemperaturfühler (⁄⁄) und die aktuelle Kerntemperatur des zu garenden Fleischstücks angezeigt werden.



4. Stellen Sie mit den Tasten ∧ und ∨ die gewünschte Kerntemperatur ein, die erreicht werden soll.



5. Drücken Sie auf **OK**, um den Garvorgang zu starten.
   Wenn die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, wird der Garvorgang automatisch beendet und es ertönt eine Melodie.

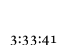


WARNUNG

- Verwenden Sie den Kerntemperaturfühler nicht mit einem Spieß. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.
- Der Kerntemperaturfühler ist nach Abschluss des Garvorgangs sehr heiß. Tragen Sie zum Entfernen des Kerntemperaturfühlers stets Ofenhandschuhe, da andernfalls die Gefahr von Verbrennungen besteht.

HINWEIS

- Der Kerntemperaturfühler kann nicht in allen Betriebsarten verwendet werden. Wenn Sie den Kerntemperaturfühler in einer nicht unterstützten Betriebsart verwenden, blinkt die Anzeige für die aktuell ausgewählte Betriebsart. Entfernen Sie den Kerntemperaturfühler umgehend, wenn diese Meldung angezeigt wird.





Betriebsarten

Betriebsart		Temperaturbereich (°C)	Empfohlene Temperatur (°C)	Schnelles Vorheizen	Kerntemperaturfühler
	Heißluft	30-275	170	O	O
		Die durch das hintere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen und Braten auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig.			
	Ober-/Unterhitze	30-275	200	O	O
		Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizelement erzeugt. Diese Funktion kann zum normalen Backen und zum Braten der meisten Arten von Gerichten verwendet werden.			
	Oberhitze + Heißluft	40-275	190	O	O
		Die durch das obere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen von Gerichten, bei denen eine knusprige Kruste erwünscht ist (z. B. Fleisch oder Lasagne).			
	Unterhitze + Heißluft	40-275	190	O	O
		Die durch das untere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich für die Zubereitung von Pizza, Brot oder Kuchen.			
	Großer Grill	100-300	240	-	X
		Die Wärme wird durch den Großflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen auf der Oberseite zu bräunen (z. B. Fleisch, Lasagne oder Gratin).			
	Öko-Grill	100-300	240	-	X
		Die Wärme wird durch den Kleinflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich für Speisen, bei deren Zubereitung weniger Hitze erforderlich ist (z. B. Fisch und gefüllte Baguettes).			
PRO	Bratautomatik	80-200	160	-	O
		Bei Auswahl von „Bratautomatik“ wird automatisch ein Vorheizzyklus gestartet und fortgesetzt, bis im Garraum eine Temperatur von 220 °C erreicht ist. Danach werden das obere Heizelement und der Heißluftventilator eingeschaltet, um zum Beispiel Fleisch scharf anzubraten. Nach dem Anbraten wird das Fleisch bei Niedertemperatur fertig gegart. Diese Betriebsart eignet sich für Rind, Geflügel oder Fisch.			





Bedienung



Betriebsart		Temperaturbereich (°C)	Empfohlene Temperatur (°C)	Schnelles Vorheizen	Kerntemperaturfühler
ECO	Öko-Heißluft	30-275	170	-	O
		Bei Auswahl von „Öko-Heißluft“ kommt ein optimiertes Heizsystem zum Einsatz, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Zwar verlängert sich bei dieser Betriebsart geringfügig die Garzeit, die Garergebnisse werden dadurch jedoch nicht beeinträchtigt. Beachten Sie, dass bei dieser Betriebsart kein Vorheizen erforderlich ist. **HINWEIS** Die Betriebsart „Öko-Heißluft“ wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN60350-1 herangezogen.			

Dampfgarfunktion

Betriebsart		Temperaturbereich (°C)	Empfohlene Temperatur (°C)	Schnelles Vorheizen	Kerntemperaturfühler
V 1	Heißluft mit Dampf	120-275	170	O	O
		Die vom Heizelement für den Heißluftbetrieb mit Dampfunterstützung erzeugte Wärme wird mit Hilfe des Ventilators gleichmäßig im Garraum verteilt. Die Dampfintensität kann in drei Stufen eingestellt werden: niedrig, mittel und hoch. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere für Blätterteig, Hefeteig, Brot und Pizza sowie zum Braten von Fleisch und Fisch.			
V 2	Oberhitze + Heißluft mit Dampf	120-275	170	O	O
		Die vom oberen Heizelement und dem Heizelement für den Heißluftbetrieb mit Dampfunterstützung erzeugte Wärme wird mit Hilfe des Ventilators gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch.			
V 3	Unterhitze + Heißluft mit Dampf	120-275	170	O	O
		Die vom unteren Heizelement und dem Heizelement für den Heißluftbetrieb mit Dampfunterstützung erzeugte Wärme wird mit Hilfe des Ventilators gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen von Gerichten wie Pizza oder gedeckter Apfelkuchen, die einen krossen Boden haben sollen.			





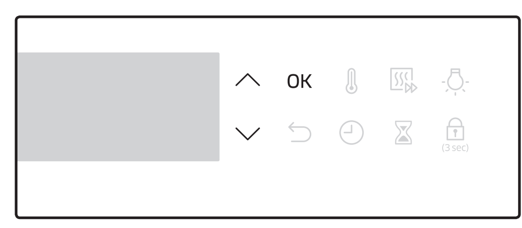
Sonderfunktionen

Um Ihre Garergebnisse zu verbessern, können Sie verschiedene Zusatz- oder Sonderfunktionen verwenden.

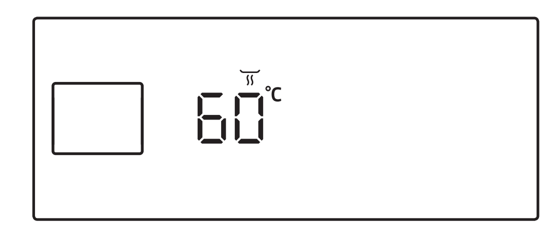




1. Drücken Sie im Funktionsbereich die Taste .



2. Wählen Sie mit den Tasten ∧ und ∨ die gewünschte Funktion aus, und drücken Sie danach auf **OK**.
3. Stellen Sie je nach Bedarf die Garzeit und/ oder -temperatur ein. Weitere Informationen erhalten Sie im Abschnitt Häufig genutzte Einstellungen.



4. Das Gerät startet den Garvorgang in der ausgewählten Betriebsart mit den Standardeinstellungen oder den von Ihnen programmierten Werten.

Überblick

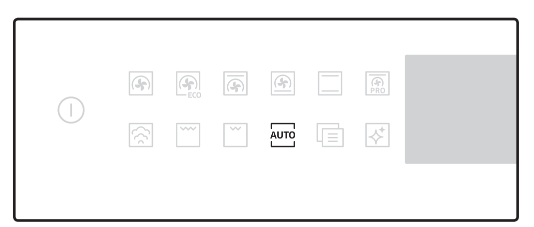
Betriebsart		Temperaturbereich (°C)	Empfohlene Temperatur (°C)	Anleitung
F 1	Warmhalten	40-100	80	Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.
F 2	Geschirr erwärmen	30-80	60	Verwenden Sie diese Funktion zum Erwärmen von Koch- und Anrichtegeschirr.



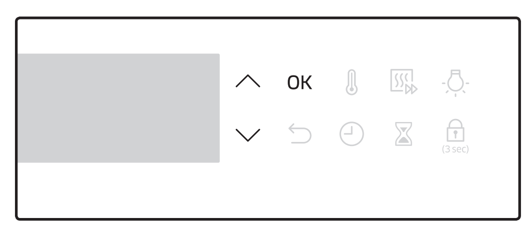
Bedienung

Automatikprogramme

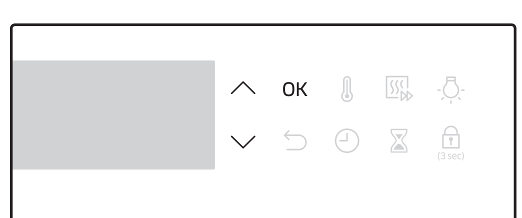
Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 40 Automatikprogramme. Mit Hilfe der Automatikprogramme können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Garzeit und -temperatur wird entsprechend dem ausgewählten Programm und der ausgewählten Portionsgröße automatisch eingestellt.



1. Drücken Sie im Funktionsbereich die Taste .



2. Wählen Sie mit den Tasten ∧ und ∨ das gewünschte Programm aus, und drücken Sie danach auf **OK**. Im Display wird der verfügbare Gewichtsbereich (Portionsgröße) angezeigt.



3. Stellen Sie mit den Tasten ∧ und ∨ die Portionsgröße ein und drücken Sie auf **OK**.



HINWEIS

- Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt zu den Automatikprogrammen in diesem Handbuch.





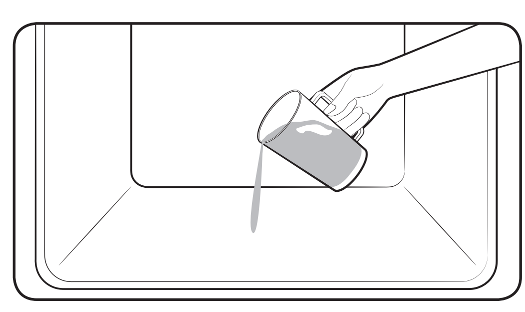
Reinigung

Ihnen stehen zwei Reinigungsfunktionen zur Verfügung. Diese Funktionen sparen Ihnen Zeit, da eine regelmäßige manuelle Reinigung entfällt.

Funktion		Anleitung
C 1	Dampfreinigung	Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.
C 2	Entkalken	Reinigen Sie den Dampfgenerator von innen, um zu verhindern, dass die Qualität und der Geschmack der Lebensmittel beeinträchtigt wird.

Dampfreinigung

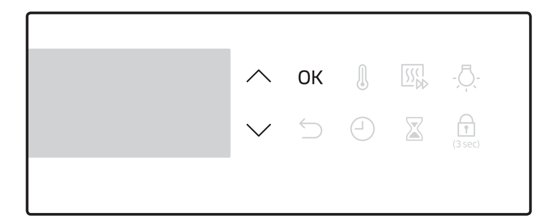
Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.



1. Gießen Sie ca. 400 ml Wasser auf den Boden des Garraums, und schließen Sie die Gerätetür.



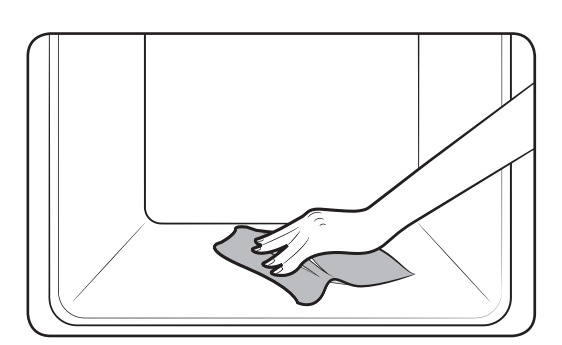
2. Drücken Sie im Funktionsbereich die Taste .



3. Wählen Sie mit den Tasten ∧ und ∨ die Dampfreinigung aus (**C1**). Drücken Sie dann auf **OK**.



Bedienung



4. Reinigen Sie den Garraum mit einem feuchten Tuch.

WARNUNG

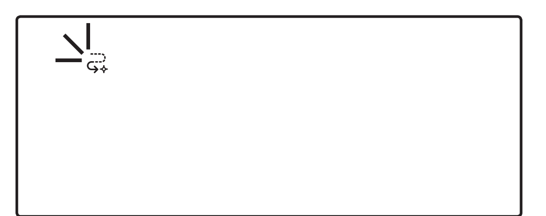
- Öffnen Sie die Gerätetür nicht, bevor der Reinigungszyklus abgeschlossen ist. Das Wasser im Garraum ist sehr heiß und kann Verbrennungen verursachen.

HINWEIS

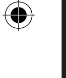
- Wenn der Garraum stark mit Fett verunreinigt ist, beispielsweise nach dem Braten oder Grillen, empfiehlt es sich, mit Hilfe eines Reinigungsmittels erst den hartnäckigen Schmutz von Hand zu entfernen und dann die Dampfreinigung zu aktivieren.
- Lassen Sie die Gerätetür nach Abschluss des Reinigungszyklus leicht geöffnet. So können die emaillierten Innenflächen vollständig trocknen.
- Diese Reinigungsfunktion kann erst dann aktiviert werden, wenn der Garraum des Geräts abgekühlt ist. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, und versuchen Sie es dann erneut.
- Gießen Sie das Wasser nicht mit Schwung auf den Boden des Garraums. Gehen Sie langsam und vorsichtig vor. Andernfalls kann Wasser an der Vorderseite des Geräts austreten.

Entkalken

Reinigen Sie den Dampfgenerator von innen, um zu verhindern, dass die Qualität und der Geschmack der Lebensmittel beeinträchtigt wird.
Verwenden Sie ausschließlich spezielle Entkalkungsmittel für Dampfgarer oder Kaffeemaschinen.



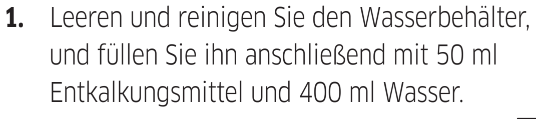
Wenn Sie die Dampffunktionen länger als 12 Stunden ausführen, beginnt die Anzeige für Entkalken zu leuchten. Sie können die Dampffunktionen nach dieser Aufforderung für weitere zwei Stunden nutzen, ohne einen Entkalkungsvorgang zu starten. Allerdings kann nach Ablauf dieser zwei Stunden erst dann wieder eine Dampffunktion aktiviert werden, wenn der Entkalkungsvorgang durchgeführt und vollständig abgeschlossen wurde.



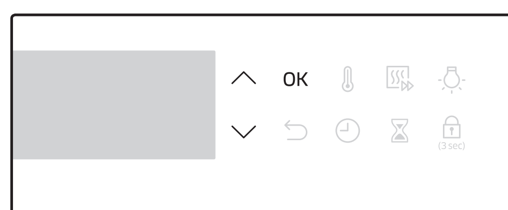






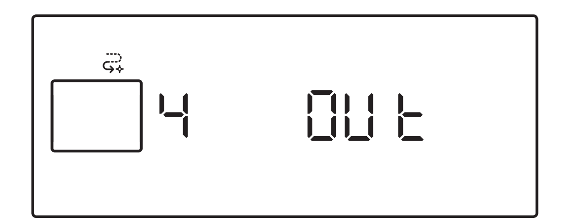


1. Leeren und reinigen Sie den Wasserbehälter, und füllen Sie ihn anschließend mit 50 ml Entkalkungsmittel und 400 ml Wasser.
2. Drücken Sie im Funktionsbereich die Taste [✧].

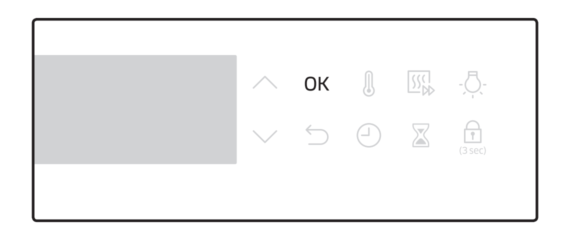


3. Wählen Sie mit den Tasten ∧ und ∨ die Entkalkungsfunktion (C2) aus, und drücken Sie danach auf **OK**.
4. Das Gerät startet den Entkalkungsvorgang. Der Entkalkungsvorgang besteht aus 5 Teilschritten, von denen jeder auf dem Display angezeigt wird. Nachfolgend werden die Schritte 1 bis 3 aufgelistet.

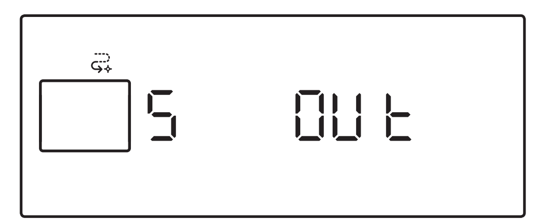
Schritt 1	Entkalkungsmittel einfüllen	Etwa 2 min
Schritt 2	Entkalken	Etwa 3 h
Schritt 3	Wasser ablassen	Etwa 4 min



5. Wenn das Gerät mit Schritt 4 beginnt, wird auf dem Display die Meldung „Out (Entnehmen)“ angezeigt. Entnehmen und leeren Sie den Wasserbehälter und füllen Sie ihn erneut mit 500 ml Trinkwasser. Setzen Sie den Behälter dann wieder ein. Im Display erlischt die Meldung „In (Einsetzen)“.



6. Drücken Sie auf **OK**. Nachdem 5 Minuten lang verschiedene Spül- und Ablassvorgänge durchgeführt wurden, beginnt das Gerät mit Schritt 5.

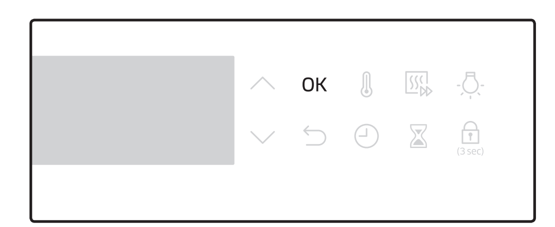


7. Anschließend erscheint auf dem Display die Meldung „Out (Entnehmen)“. Entnehmen und reinigen Sie den Wasserbehälter. Setzen Sie ihn dann wieder ein.





Bedienung



8. Drücken Sie auf **OK**. Der Entkalkungsvorgang wird mit einem Signalton beendet.

WARNUNG

Verwenden Sie ausschließlich spezielle Entkalkungsmittel für Dampfgarer oder Kaffeemaschinen.

VORSICHT

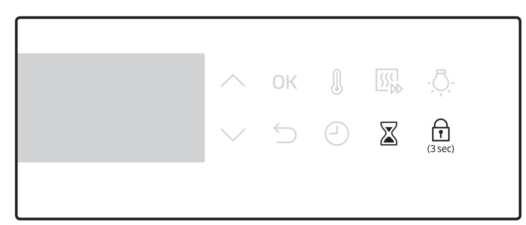
- Wenn während des Entkalkungsvorgangs das gesamte Wasser im Wasserbehälter verbraucht ist, beginnt die Anzeige zu blinken und das Gerät unterbricht den Betrieb. Füllen Sie den Behälter in diesem Fall wieder mit 400 ml Trinkwasser. Füllen Sie nicht zu viel Wasser in den Behälter. Andernfalls tritt Wasser am Wasserbehälter aus.
- Brechen Sie den Entkalkungsvorgang nicht ab. Andernfalls muss der Entkalkungsvorgang innerhalb von drei Stunden erneut gestartet und abgeschlossen werden, damit die Dampffunktionen weiterhin verwendet werden können.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, um Unfälle zu vermeiden.
- Befolgen Sie bei der Verwendung eines Entkalkungsmittels die Dosieranleitung des Herstellers. Diese hat Vorrang vor den Angaben in dieser Bedienungsanleitung.

HINWEIS

Obwohl das Gerät den Entkalkungsvorgang nach 5 Sekunden ohne Benutzereingabe automatisch startet, wird empfohlen, Ihre Auswahl zu bestätigen. Dadurch wird verhindert, dass ein Reinigungsvorgang versehentlich gestartet wird.

Ablassen des Wassers

Wenn Sie diese Funktion zu Reinigungszwecken erneut starten möchten, gehen Sie wie folgt vor:



1. Halten Sie die Tasten und (3 sec) gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt.
2. Das Wasser wird dann vom Dampfgenerator zum Wasserbehälter geleitet.
3. Entnehmen Sie nach Abschluss des Ablassvorgangs mit Hilfe von Ofenhandschuhen den Wasserbehälter und leeren Sie ihn.

HINWEIS

Warten Sie nach Beginn des Ablassvorgangs, bis er vollständig abgeschlossen ist.

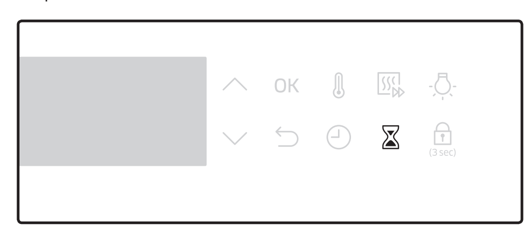
Bedienung



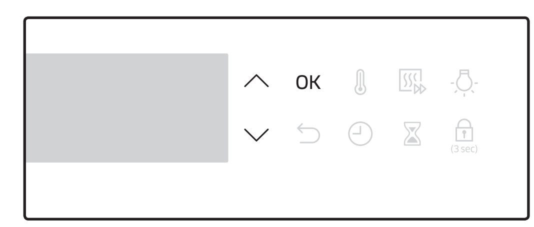


Timer

Mit Hilfe der Timerfunktion können Sie bei einem Garvorgang die benötigte Zeit bzw. Betriebsdauer überprüfen.

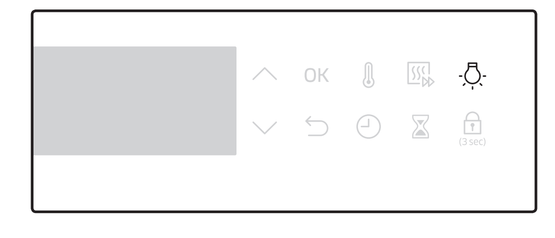


1. Drücken Sie neben dem Display auf ⌛.



2. Wählen Sie mit den Tasten ∧ und ∨ die gewünschte Dauer aus, und drücken Sie danach auf **OK**.

Ein-/Ausschalten der Signaltöne



- Halten Sie zum Ausschalten der Signaltöne die Taste für die Garraumbeleuchtung 3 Sekunden lang gedrückt.
- Halten Sie zum Einschalten der Signaltöne die Taste erneut 3 Sekunden lang gedrückt.

Bedienung





Verwendung

Manuelles Garen

⚠ WARNUNG vor Acrylamid

Beim Backen von stärkehaltigen Lebensmitteln wie Kartoffelchips, Pommes frites und Brot kann gesundheitsschädliches Acrylamid entstehen. Es wird empfohlen, solche Speisen bei niedrigen Temperaturen zu garen, um ein Übergaren, Austrocknen oder Verbrennen zu vermeiden.

HINWEIS

- Es wird empfohlen, den Garraum unabhängig von der Betriebsart stets vorzuheizen, sofern in den Zubereitungshinweisen nicht abweichend angegeben.
- Wenn Sie die Betriebsart „Öko-Grill“ verwenden, platzieren Sie die zuzubereitenden Speisen mittig auf dem Backblech.

Tipps zu den Zubehörteilen

Im Lieferumfang des Geräts sind verschiedene Zubehörteile enthalten. Möglicherweise werden in der folgenden Tabelle mehr Zubehörteile aufgeführt, als im Lieferumfang Ihres Geräts enthalten sind. Wenn Sie Ihnen nicht exakt die Zubehörteile aus den Zubereitungshinweisen zur Verfügung stehen, können Sie auch andere geeignete Zubehörteile verwenden, die Sie bereits besitzen. Dies wirkt sich nicht auf die Garergebnisse aus.

- Backblech und Universalblech sind untereinander austauschbar.
- Wenn Sie ölige/fettige Speisen zubereiten, empfiehlt es sich, ein Backblech unter dem Gitterrost einzusetzen, um herabtropfendes Fett aufzufangen. Wenn im Lieferumfang Ihres Geräts ein Gitterrosteinsatz enthalten ist, können Sie diesen zusammen mit dem Blech verwenden.
- Wenn im Lieferumfang Ihres Geräts ein Universalblech, ein extra tiefes Blech oder beides enthalten ist, empfiehlt es sich, bei der Zubereitung fettiger Speisen das tiefere Blech zu verwenden.









Backen

Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, den Garraum vorzuheizen.

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Biskuit	Gitterrost, Kuchenform Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Marmorkuchen	Gitterrost, Gugelhupfform	3		175-185	50-60
Tarte	Gitterrost, Tarteform Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Hefe-Blechkuchen mit Obst und Streuseln	Universalblech	2		160-180	40-50
Obststreusel	Gitterrost, Auflaufform 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Universalblech	3		180-190	30-35
Lasagne	Gitterrost, Auflaufform 22-24 cm	3		190-200	25-30
Baisers	Universalblech	3		80-100	100-150
Soufflé	Gitterrost, Soufflé-Förmchen	3		170-180	20-25
Hefeblechkuchen	Universalblech	3		150-170	60-70
Selbstgemachte Pizza 1-1,2 kg	Universalblech	2		190-210	10-15
Tiefgefrorener Blätterteigstücke, gefüllt	Universalblech	2		180-200	20-25
Quiche	Gitterrost, Auflaufform 22-24 cm	2		180-190	25-35
Gedeckter Apfelkuchen	Gitterrost, Form Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Pizza aus dem Kühlregal	Universalblech	3		180-200	5-10





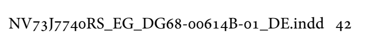


Braten

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Fleisch (Rind/Schwein/Lamm)					
Lendenbraten vom Rind 1 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		160-180	50-70
Kalbsbraten 1,5 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		160-180	90-120
Schweinebraten 1 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		200-210	50-60
Schweinenackenbraten 1 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		160-180	100-120
Lammkeule 1 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		170-180	100-120
Geflügel (Huhn/Ente/Truthahn)					
Brathähnchen 1,2 kg*	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	3 1		205	80-100*
Hähnchenteile	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		200-220	25-35
Entenbrust	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		180-200	20-30
Ganze Pute, klein 5 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		180-200	120-150
Gemüse					
Gemüse 0,5 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		220-230	15-20
Halbierte Ofenkartoffeln 0,5 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		200	45-50
Fisch					
Fischfilet, gebacken	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		200-230	10-15
Bratfisch	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		180-200	30-40

* Nach der Hälfte der Zeit wenden







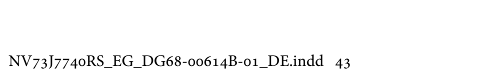


Grillen

Es wird empfohlen, den Garraum mit dem Großflächengrill vorzuheizen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Brot					
Toast	Gitterrost	5		270-300	2-4
Käsetoast	Universalblech	4		200	4-8
Rind					
Steak*	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4		240-250	15-20
Burger*	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4		250-270	13-18
Schwein					
Schweinekoteletts	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4		250-270	15-20
Bratwurst	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4		260-270	10-15
Geflügel					
Hähnchenbrust	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4		230-240	30-35
Hähnchenunterschen-kel	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4		230-240	25-30

* Nach $^{2}/_{3}$ der Garzeit wenden.







Verwendung

Tiefgefrorene Fertiggerichte

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Tiefgefrorene Pizza 0,4-0,6 kg	Gitterrost	3		200-220	15-25
Tiefgefrorene Lasagne	Gitterrost	3		180-200	45-50
Tiefgefrorene Backofen-Pommes	Universalblech	3		220-225	20-25
Tiefgefrorene Kroketten	Universalblech	3		220-230	25-30
Tiefgefrorener Backcamembert	Gitterrost	3		190-200	10-15
Tiefgefrorene belegte Baguettes	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		190-200	10-15
Tiefgefrorene Fischstäbchen	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		190-200	15-25
Tiefgefrorene Fischburger	Gitterrost	3		180-200	20-35





Dampfgaren

Bei diesen Betriebsarten wird Dampf erzeugt und gleichmäßig auf allen Einschubhöhen im gesamten Garraum verteilt. Dies verleiht den zubereiteten Speisen eine krosse Kruste, während das Innere zart und saftig bleibt.
Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur maximalen Einfüllhöhe mit Trinkwasser, und wählen Sie die für Ihr Gericht geeignete Dampfstufe aus.

Heißluft mit Dampf

Es wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen. Durch das Vorheizen erzielen Sie anschließend bessere Garergebnisse.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Dampfstufe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Aufbackbrötchen aus dem Kühlregal	Universalblech	3	Niedrig	180-185	15-20
Aufbackcroissants aus dem Kühlregal	Universalblech	3	Niedrig	180-190	10-15
Weißbrot/Mischbrot	Gitterrost	2	Mittel	180-185	40-50
Blätterteigstücke	Universalblech	3	Niedrig	175-185	15-20
Flan/Crème	Gitterrost	3	Niedrig	120-130	25-30
Soufflé	Gitterrost	3	Niedrig	170-180	15-20
Tiefgefrorene Rohteigpizza	Gitterrost	3	Mittel	190-210	15-20
Baguette*	Universalblech	3	Max.	180-200	25-30

* Für die Zubereitung von Baguettes ist die Dampfunterstützung nur zu Beginn des Backvorgangs erforderlich. Es wird empfohlen, zunächst für 10 Min. die Betriebsart „Heißluft mit Dampf“ zu verwenden, und den restlichen Backvorgang bei gleicher Temperatur mit der Betriebsart „Heißluft“ fortzusetzen.







Oberhitze + Heißluft mit Dampf

Um eine knusprige Kruste zu erhalten, wird empfohlen, nach der Hälfte der Garzeit eine Betriebsart ohne Dampfunterstützung auszuwählen. Es wird empfohlen, bei gleicher Temperatur die Betriebsart „Oberhitze + Heißluft" oder „Heißluft" zu verwenden.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Dampfstufe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Schweinebraten mit Kruste 1,2 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	Mittel	170-180	90-120
Brathähnchen 1,2 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	Mittel	190-200	55-65
Hähnchenteile	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	Mittel	210-220	25-30
Gebratene Entenbrust	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	Mittel	170-180	15-25
Ente 2,5 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	Mittel	170-180	120-150
Ganze Pute, klein 4 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	Mittel	180-200	110-140
Ganzer Fisch* 0,5 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	Mittel	160-180	20-30
Fischfilets*	Universalblech	3	Niedrig	190-200	10-20

* Es wird empfohlen, die Betriebsart „Oberhitze + Heißluft mit Dampf" zu verwenden, um ein Austrocknen der Speisen zu verhindern.

Unterhitze + Heißluft mit Dampf

Für optimale Backergebnisse wird empfohlen, den Garraum mit Dampf vorzuheizen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Dampfstufe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Selbstgemachte Pizza	Universalblech	2	Mittel	190-200	15-20
Rohteigpizza	Universalblech	2	Mittel	190-210	15-20
Quiche Lorraine	Universalblech	2	Niedrig	180-190	20-30
Brötchen	Universalblech	2	Niedrig	180-190	15-20
Foccacia	Universalblech	2	Niedrig	200-210	15-20








Bratautomatik

Bei dieser Betriebsart wird der Garraum zunächst automatisch auf bis zu 220 °C vorgeheizt. Zum Braten des Fleisches werden dann das obere Heizelement und der Heißluftventilator verwendet. Anschließend werden die Speisen bei der zuvor ausgewählten niedrigen Temperatur schonend gegart. Dazu werden das obere und das untere Heizelement eingesetzt. Diese Betriebsart eignet sich zum Braten von Fleisch und Fisch.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (Stunden)
Rinderbraten	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	80-100	3-4
Schweinebraten	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	80-100	4-5
Lammbraten	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	80-100	3-4
Entenbrust	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	70-90	2-3







Öko-Heißluft

Bei dieser Betriebsart kommt ein optimiertes Heizsystem zum Einsatz, um während des Garens Energie zu sparen. Die in diesem Abschnitt angegebenen Garzeiten beziehen sich auf einen Garvorgang ohne Vorheizen. Bei dieser Art der Zubereitung sollte der Vorheizschritt aus Energiespargründen entfallen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Baisers 0,2-0,3 kg	Universalblech	2	90-100	100-140
Obststreusel 0,8-1,2 kg	Gitterrost	2	160-180	60-80
Backkartoffeln 0,4-0,8 kg	Universalblech	2	190-200	70-80
Würstchen 0,3-0,5 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	160-180	20-30
Tiefgefrorene Backofen-Pommes 0,3-0,5 kg	Universalblech	3	180-200	25-35
Tiefgefrorene Kartoffelecken 0,3-0,5 kg	Universalblech	3	190-210	25-35
Fischfilets, gebacken 0,4-0,8 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	200-220	30-40
Knusprige Fischfilets, paniert 0,4-0,8 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	200-220	30-45
Rinderlende 0,8-1,2 kg	Gitterrosteinsatz + Universalblech	2	180-200	65-75
Grillgemüse 0,4-0,6 kg	Universalblech	3	200-220	25-35







Automatikprogramme

In der folgenden Tabelle sind 40 Automatikprogramme zum Garen, Braten und Backen aufgeführt. Zudem werden die entsprechenden Mengen, Gewichtsangaben und Zubereitungsempfehlungen beschrieben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Betriebsart und die Garzeit vorprogrammiert. Die Rezepte für einige der Automatikprogramme können Sie in diesem Handbuch nachlesen.
Die Automatikprogramme 1 bis 19 sowie 38 und 39 umfassen einen zusätzlichen Schritt, bei dem das Gerät vorgeheizt wird. Der Fortschritt des Vorheizvorgangs wird im Display angezeigt.
Bei den Automatikprogrammen 7, 8, 10, 11 und 12 wird die Dampffunktion zugeschaltet. Füllen Sie vor Verwendung dieser Programme den Wasserbehälter mit kaltem Wasser. Geben Sie nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Speisen in den Garraum.

⚠ WARNUNG

Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Nr.	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A 1	Kartoffelgratin	1,0-1,5	Gitterrost	3
		Gratin aus frischen Kartoffeln in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Speisen in die Mitte des Blechs stellen.		
A 2	Gemüsegratin	0,8-1,2	Gitterrost	3
		Gratin aus frischem Gemüse in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Speisen in die Mitte des Blechs stellen.		
A 3	Nudelauflauf	1,2-1,5	Gitterrost	3
		Nudelauflauf in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Speisen in die Mitte des Blechs stellen.		
A 4	Lasagne	1,0-1,5	Gitterrost	3
		Selbstgemachte Lasagne in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Speisen in die Mitte des Blechs stellen.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Gitterrost	3
		Die Zutaten für Ratatouille in einen Schmortopf mit Deckel geben. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Speisen in die Mitte des Blechs stellen. Abgedeckt garen. Vor dem Servieren umrühren.		

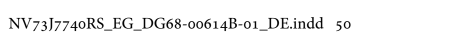






Verwendung

Nr.	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A 6	Gedeckter Apfelkuchen	1,2-1,4	Gitterrost	2
		Gedeckten Apfelkuchen in einer runden Kuchenform aus Metall mit 24-26 cm Durchmesser zubereiten. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Kuchenform in die Mitte des Blechs stellen.		
A 7	Croissants	0,3-0,4	Universalblech	3
		Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. Croissants zubereiten (gekühlter Fertigteig). Backpapier auf das Blech legen. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons das Blech in den Garraum schieben.		
A 8	Apfeltaschen	0,3-0,4	Universalblech	3
		Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. Apfeltaschen auf Backpapier auf das Blech legen. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons das Blech in den Garraum schieben.		
A 9	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Gitterrost	2
		Quiche-Teig zubereiten und in eine runde Quiche-Form mit 25 cm Durchmesser geben. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Füllung hinzugeben und die Form in die Mitte des Blechs stellen.		
A 10	Weißbrot	0,6-0,7	Gitterrost	2
		Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. Den Teig zubereiten und in eine 25 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Speisen in die Mitte des Blechs stellen.		
A 11	Mischbrot	0,8-0,9	Gitterrost	3
		Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. Den Teig zubereiten und in eine 25 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Speisen in die Mitte des Blechs stellen.		
A 12	Brötchen	0,3-0,5	Universalblech	3
		Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. Brötchen zubereiten (gekühlter Fertigteig). Backpapier auf das Blech legen. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons das Blech in den Garraum schieben.		
A 13	Obststreusel	0,8-1,2	Gitterrost	3
		Frisches Obst (Himbeeren, Brombeeren, Apfel- oder Birnenscheiben) in eine 22-24 cm große Auflaufform geben. Streusel darüber verteilen. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Speisen in die Mitte des Blechs stellen.		







Nr.	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A 14	Scones	0,5-0,6	Universalblech	3
		Scones (mit 5-6 cm Durchmesser) auf Backpapier auf das Backblech legen. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons das Blech in den Garraum schieben.		
A 15	Biskuit	0,5-0,6	Gitterrost	3
		Den Teig zubereiten und in eine runde schwarze Backform aus Metall mit 26 cm Durchmesser geben. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Kuchenform in die Mitte des Blechs stellen.		
A 16	Marmorkuchen	0,7-0,8	Gitterrost	2
		Den Teig zubereiten und in eine runde schwarze Gugelhupf- oder Napfkuchenform aus Metall geben. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Kuchenform in die Mitte des Blechs stellen.		
A 17	Holländischer Kastenkuchen	0,7-0,8	Gitterrost	2
		Den Teig zubereiten und in eine 25 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Kuchenform in die Mitte des Blechs stellen.		
A 18	Obstkuchenboden	0,4-0,5	Gitterrost	3
		Den Teig in eine gebutterte schwarze Springform aus Metall geben. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Kuchenform in die Mitte des Blechs stellen.		
A 19	Brownies	0,7-0,8	Gitterrost	3
		Den Teig in einer 20-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Speisen in die Mitte des Blechs stellen.		
A 20	Rinderlende	0,9-1,1	Gitterrosteinsatz + Universalblech	2
		1,1-1,3		
		Das Rindfleisch würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost stellen.		
A 21	Roastbeef, zartgegart	0,9-1,1	Gitterrosteinsatz + Universalblech	2
		1,1-1,3		
		Das Rindfleisch würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost stellen.		





Nr.	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A 22	Lammkotelett mit Kräuterkruste	0,4-0,6	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4
		0,6-0,8		
		Die Lammkoteletts mit Kräutern und Gewürzen marinieren und auf den Gitterrost legen.		
A 23	Lammkeule	1,0-1,5	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
		1,5-2,0		
		Das Lammfleisch marinieren und auf den Gitterrost legen.		
A 24	Schweinebraten mit Kruste	0,8-1,0	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
		1,0-1,2		
		Den Schweinebraten mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost legen.		
A 25	Schweinerippchen	0,8-1,0	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4
		1,0-1,2		
		Die Schweinerippchen auf den Gitterrost legen.		
A 26	Brathähnchen	0,9-1,1	Gitterrosteinsatz + Universalblech	2
		1,1-1,3		
		Das Hähnchen waschen und putzen. Mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen mit der Brust nach unten auf den Gitterrost legen und bei Erklingen des Signaltons wenden.		
A 27	Hähnchenbrust	0,4-0,6	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4
		0,6-0,8		
		Die Bruststücke marinieren und auf den Gitterrost legen.		
A 28	Hähnchenunter-schenkel	0,6-0,8	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4
		0,8-1,0		
		Mit Öl bestreichen, würzen und auf den Gitterrost legen.		
A 29	Entenbrust	0,3-0,4	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4
		0,4-0,5		
		Die Entenbrust mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost legen. Mit der ersten Einstellung wird die Entenbrust rosa, bei der zweiten halbrosa gegart.		
A 30	Gebackenes Forellenfilet	0,3-0,5	Universalblech	4
		0,5-0,7		
		Die Forellenfilets mit der Hautseite nach oben auf das Blech legen.		



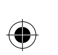




Nr.	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A 31	Forelle	0,3-0,5	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4
		0,5-0,7		
		Die Fische waschen und putzen, und abwechselnd Kopf an Schwanzflosse nebeneinander auf den Gitterrost legen. Innenseite mit Zitronensaft beträufeln, salzen und Kräuter hineinlegen. Haut leicht mit einem Messer einschneiden. Mit Öl bestreichen und salzen.		
A 32	Seezunge	0,3-0,5	Universalblech	3
		0,5-0,7		
		Die Seezunge auf Backpapier auf das Blech legen. Haut leicht mit einem Messer einschneiden.		
A 33	Lachsfilet	0,4-0,6	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4
		0,6-0,8		
		Lachsfilets oder -steaks waschen und putzen. Mit der Hautseite nach oben auf den Gitterrost legen.		
A 34	Grillgemüse	0,4-0,6	Universalblech	4
		0,6-0,8		
		Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel und Kirschtomaten waschen und vorbereiten. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem Blech verteilen.		
A 35	Halbierte Ofenkartoffeln	0,6-0,8	Universalblech	3
		0,8-1,0		
		Große Kartoffeln (je 200 g) längs halbieren. Mit der flachen Seite nach oben auf das Blech legen, mit Olivenöl bestreichen und Kräuter und Gewürze darüber streuen.		
A 36	Tiefgefrorene Backofen-Pommes	0,3-0,5	Universalblech	3
		0,5-0,7		
		Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf dem Blech verteilen.		
A 37	Tiefgefrorene Kartoffelecken	0,3-0,5	Universalblech	3
		0,5-0,7		
		Die tiefgefrorenen Kartoffelecken gleichmäßig auf dem Blech verteilen.		









Nr.	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A 38	Tiefkühlpizza	0,3-0,6	Gitterrost	3
		0,6-0,9		
		Tiefkühlpizza in die Mitte des Gitterrosts legen. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons das Blech in den Garraum schieben. Die erste Einstellung ist für dünne italienische Pizza geeignet, die zweite für dicke amerikanische Pizza.		
A 39	Selbstgemachte Pizza	0,8-1,0	Universalblech	2
		1,0-1,2		
		Selbstgemachte Pizza mit Hefeteig zubereiten und auf das Blech legen. Die Gewichtsangabe bezieht sich auf die gesamte Pizza mit Belag, wie z. B. Sauce, Gemüse, Schinken und Käse. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons das Blech in den Garraum schieben.		
A 40	Hefeteig gehen lassen	0,5-0,6	Gitterrost	2
		0,7-0,8		
		Teig in einer Schüssel zubereiten und mit Frischhaltefolie abdecken. In die Mitte des Blechs stellen. Die erste Einstellung ist für Pizza- und Kuchenteig geeignet, die zweite für Brotteig.		






Testgerichte

Gemäß EN 60350-1

1. Backen

Die Backempfehlungen gehen von einem vorgeheizten Garraum aus. Verwenden Sie nicht die Funktion „Schnelles Vorheizen“. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Kleine Kuchen	Universalblech	3		165	25-30
		3		165	25-30
		1+4		155	35-40
Mürbeteiggebäck	Universalblech	1+4		140	28-33
Wasserbiskuit	Gitterrost + Springform (Dunkel beschichtet, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Gedeckter Apfelkuchen	Gitterrost + 2 Springformen * (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1 diagonal angeordnet		160	70-80
	Universalblech + Gitterrost + 2 Springformen ** (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1+3		160	60-70

* Bei zwei Kuchen werden die Formen hinten links und vorne rechts auf den Rost gestellt.
** Bei zwei Kuchen werden die Formen mittig auf den Blechen/Rosten in zwei verschiedenen Einschubhöhen platziert.







Verwendung

2. Grillen

Heizen Sie den Garraum 5 Minuten lang mit dem Großflächengrill vor.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Toastbrot	Gitterrost	5		max. 300	1-2
Beefsteaks aus Rinderhack-fleisch* (12 Stk.)	Gitterrosteinsatz + Universalblech (zum Auffangen von Fett und Flüssigkeit)	4		max. 300	1. Seite 15-18 2. Seite 5-8

* Nach $^{2}/_{3}$ der Garzeit wenden.

3. Braten

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Brathähnchen	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	3 1		205	80-100*

* Nach der Hälfte der Zeit wenden







Häufig verwendete Rezepte für die Automatikprogramme

Kartoffelgratin

Zutaten 800 g Kartoffeln, 100 ml Milch, 100 ml Sahne, 50 g aufgeschlagenes Ei, je 1 EL Salz, Pfeffer und Muskat, 150 g geriebener Käse, Butter, Thymian

Anleitung Kartoffeln schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Mit der Butter die Innenflächen einer geeigneten Auflaufform (22-24 cm) einfetten. Die Kartoffelscheiben auf einem sauberen Geschirrtuch ausbreiten und mit einem weiteren Geschirrtuch abdecken, während die restlichen Zutaten vorbereitet werden.
Die restlichen Zutaten außer dem geriebenen Käse in eine große Schüssel geben und gut mischen. Die Kartoffelscheiben in einer Schicht leicht überlappender Scheiben in die Form legen und mit der flüssigen Zutatenmischung übergießen. Den geriebenen Käse darüber streuen und im Ofen backen. Nach dem Garvorgang mit einigen Blättern frischem Thymian bestreuen.



Gemüsegratin

Zutaten 800 g Gemüse (Zucchini, Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Paprika, vorgekochte Kartoffeln), 150 ml Sahne, 50 g aufgeschlagenes Ei,
je 1 EL Salz, Kräuter/Gewürze (Pfeffer, Petersilie oder Rosmarin),
150 g geriebener Käse, 3 EL Olivenöl, einige Blätter Thymian

Anleitung Das Gemüse waschen, putzen und in 3-5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Gemüsescheiben in eine geeignete Auflaufform (22-24 cm) geben und das Öl darüber geben. Die restlichen Zutaten außer dem geriebenen Käse mischen und über das Gemüse geben. Den geriebenen Käse darüber streuen und im Ofen backen. Anschließend mit einigen Blättern frischem Thymian bestreuen.







Verwendung

Lasagne

Zutaten 2 EL Olivenöl, 500 g Rinderhackfleisch, 500 ml Tomatensauce, 100 ml Rinderfond, 150 g Lasagneplatten, 1 klein gehackte Zwiebel, 200 g geriebener Käse, je 1 EL getrocknete Petersilie, Oregano und Basilikum

Anleitung Tomatensauce zubereiten. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Rinderhackfleisch und die gewürfelte Zwiebel etwa 10 Minuten rundum anbraten, bis alles leicht gebräunt ist. Die Tomatensauce, den Rinderfond und die getrockneten Kräuter hinzugeben. Zum Kochen bringen und 30 Minuten lang köcheln lassen.
Die Lasagneplatten entsprechend den Hinweisen auf der Verpackung garen.
Schichtweise die Lasagneplatten, die Sauce und den Käse in eine Auflaufform füllen. Mit Käse abschließen und im Ofen überbacken.

Gedeckter Apfelkuchen

Zutaten

- **Teig**: 275 g Mehl, $^1/_2$ EL Salz, 125 g weißer Streuzucker, 8 g Vanillezucker, 175 g kalte Butter, 1 aufgeschlagenes Ei
- **Füllung**: 750 g feste ganze Äpfel, 1 EL Zitronensaft, 40 g Zucker, $^1/_2$ EL Zimt, 50 g Korinthen/Rosinen, 2 EL Semmelbrösel

Anleitung Das Mehl mit dem Salz in eine große Schüssel sieben. Den Streuzucker und den Vanillezucker darüber sieben. Die Butter in kleine Würfel schneiden und zur Mehlmischung geben. $^3/_4$ des aufgeschlagenen Eis hinzufügen. Alle Zutaten in einer Küchenmaschine zu einer krümeligen Masse verarbeiten (kein homogener Teig). Den Teig mit den Händen zu Kugeln formen. In Kunststofffolie einwickeln und 30 Minuten lang kalt stellen.
Die Springform (24-26 cm Durchmesser) einfetten und mit Mehl bestäuben. $^3/_4$ des Teigs auf ca. 5 mm Dicke ausrollen. In die Form geben, sodass der Boden und die Seiten bedeckt sind.
Die Äpfel schälen und entkernen. In Würfel mit einer Größe von $^3/_4$ x $^3/_4$ cm schneiden. Den Zitronensaft über die Äpfel geben und alles gut mischen. Korrinthen/Rosinen waschen und abtupfen. Mit Zucker und Zimt mischen. Die Semmelbrösel auf dem Boden des Teigs verteilen. Leicht andrücken.
Die Füllung auf dem Teig verteilen. Den restlichen Teig ausrollen. Den Teig in schmale Streifen schneiden und diagonal auf der Füllung verteilen. Den Apfelkuchen gleichmäßig mit dem restlichen aufgeschlagenen Ei bestreichen.







Quiche Lorraine

Zutaten
- **Teig**: 200 g Weizenmehl, 80 g Butter, 1 Ei
- **Füllung**: 75 g gewürfelter magerer Speck, 125 ml Sahne, 125 g Crème fraîche, 2 aufgeschlagene Eier, 100 g geriebener Schweizer Käse, Salz und Pfeffer

Anleitung
Für den Teig Mehl, Butter und Ei in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Teig verarbeitet. Anschließend im Kühlschrank 30 Minuten lang kalt stellen. Den Teig ausrollen und in eine eingefettete Keramikform für Quiche (25 cm Durchmesser) geben. Den Boden mit einer Gabel einstechen. Eier, Sahne, Crème fraîche, Käse, Salz und Pfeffer mischen. Kurz vor dem Garen auf dem Teig verteilen.

Obststreusel

Zutaten
- **Belag**: 200 g Mehl, 100g Butter, 100 g Zucker, 2 g Salz, 2 g Zimtpulver
- **Obst**: 600 g gemischtes Obst

Anleitung
Alle Zutaten für den Teig mischen und zu Streuseln verarbeiten. Das gemischte Obst in einer Auflaufform verteilen und mit den Streuseln bedecken.

Selbstgemachte Pizza

Zutaten
- **Pizzateig**: 300 g Mehl, 7 g Trockenhefe, 1 EL Olivenöl, 200 ml warmes Wasser, je 1 EL Zucker und Salz
- **Belag**: 400 g in Scheiben geschnittenes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Zwiebel, Tomaten), 100 g gewürfelter Schinken oder Speck, 100 g geriebener Käse

Anleitung
Mehl, Hefe, Öl, Salz, Zucker und warmes Wasser in einer Schüssel zu einem feuchten Teig verarbeiten. In einer Küchenmaschine oder von Hand 5-10 Minuten lang durchkneten. Den Teig zugedeckt bei 35 °C für 30 Minuten in den Ofen stellen, damit er aufgehen kann. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche zu einem Rechteck ausrollen und den Teig dann auf ein Blech oder in eine Pizzaform geben. Die passierten Tomaten auf dem Teig verteilen und mit Schinken, Pilzen, Oliven und Tomaten belegen. Den geriebenen Käse darüber streuen und im Ofen backen.



Rinderlende

Zutaten 1 kg Rinderlende, 5 g Salz, 1 g Pfeffer, je 3 g Rosmarin und Thymian

Anleitung Das Rindfleisch mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Auf den Gitterrosteinsatz stellen. Im Ofen garen.

Lammkotelett mit Kräuterkruste

Zutaten 1 kg Lammkoteletts (6 Stk.), 4 gepresste große Knoblauchzehen, 1 EL frischer gehackter Thymian, 1 EL frischer gehackter Rosmarin, 2 EL Salz, 2 EL Olivenöl

Anleitung Salz, Knoblauch, Kräuter und Öl mischen und zum Lamm geben. Lammkoteletts wenden und von allen Seiten marinieren. Bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten bis 1 Stunde ruhen lassen.

Schweinerippchen



Zutaten 2 Rippenstücke vom Schwein, 1 EL schwarze Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, 1 gewürfelte Zwiebel, 3 gehackte Knoblauchzehen, 85 g brauner Zucker, 3 EL Worcestershiresauce, 2 EL passierte Tomaten, 2 EL Olivenöl

Anleitung Barbecuesauce zubereiten. Öl in einer Soßenpfanne erhitzen und die Zwiebeln zugeben. Glasig dünsten und die restlichen Zutaten hinzufügen. Aufkochen und dann bei schwacher Hitze 30 Minuten lang eindicken lassen. Die Rippenstücke mit der Barbecuesauce marinieren und zwischen 30 Minuten und 1 Stunde ruhen lassen.



Wartung

Reinigung

⚠ **WARNUNG**

- Vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung, dass das Gerät und die verwendeten Zubehörteile vollständig abgekühlt sind.
- Verwenden Sie keinesfalls schleifende Reinigungsmittel, harte Bürsten, Schleifschwämme oder -tücher, Stahlwolle, Messer oder andere schleifende Materialien.

Garraum

- Verwenden Sie zum Reinigen des Garraums ein Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Reinigen Sie die Dichtungen der Gerätetür nicht von Hand.
- Um Beschädigungen der emaillierten Flächen des Garraums zu vermeiden, verwenden Sie nur handelsübliche Backofenreiniger.
- Um schwere Verunreinigungen zu entfernen, verwenden Sie einen Spezial-Backofenreiniger.



Außenflächen des Geräts

Verwenden Sie zum Reinigen der äußeren Flächen des Geräts, wie z. B. Gerätetür, Türgriff und Display, ein sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser, und wischen Sie die Flächen mit einem Blatt Küchenpapier oder einem trockenen Handtuch trocken.
Aufgrund der heißen Luft, die aus dem Garraum entweicht, lagern sich insbesondere um den Handgriff Schmutz und Fett ab. Es wird daher empfohlen, nach jeder Verwendung des Geräts den Handgriff zu reinigen.

Zubehörteile

Waschen Sie sämtliche Zubehörteile nach jeder Verwendung, und trocknen Sie sie mit einem Küchenhandtuch ab. Weichen Sie Zubehörteile mit hartnäckigen Verschmutzungen etwa 30 Minuten in warmem Seifenwasser ein, bevor Sie sie waschen.

Katalytische Emailleoberfläche (nur bestimmte Modelle)

Die entnehmbaren Teile sind mit einer dunkelgrauen katalytischen Emaillebeschichtung versehen. Diese kann beim Garen im Heißluftbetrieb durch die zirkulierende Luft mit Öl und Fett verschmutzt werden. Diese Ablagerungen verbrennen jedoch bei Temperaturen von 200 °C und mehr.

1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Gerät.
2. Reinigen Sie den Garraum.
3. Aktivieren Sie die Betriebsart „Heißluft“, stellen Sie die höchstmögliche Temperatur ein, und lassen Sie das Gerät eine Stunde lang in Betrieb.







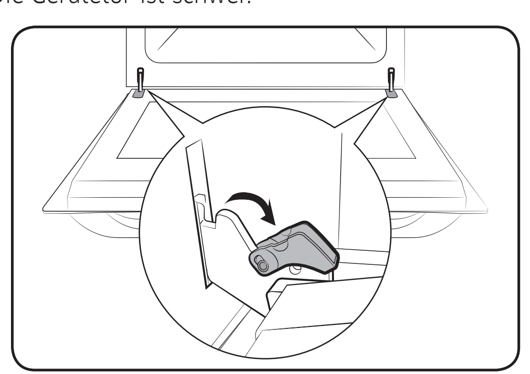
Wartung

Gerätetür

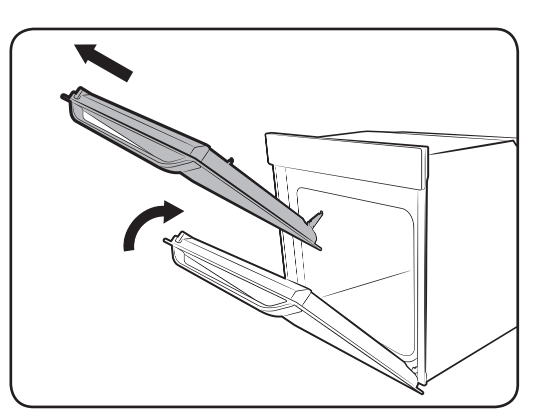
Demontieren Sie die Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um die Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.

⚠ WARNUNG

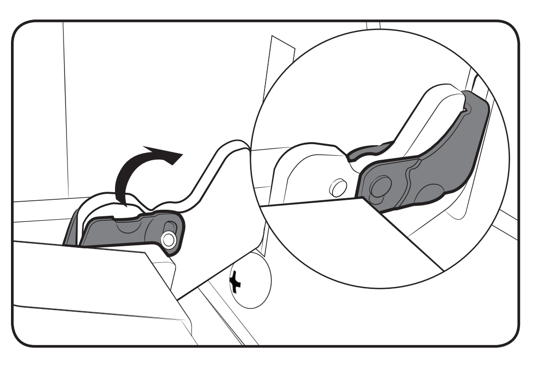
Die Gerätetür ist schwer.



1. Öffnen Sie die Gerätetür, und klappen Sie die Clips an den beiden Scharnieren auf.



2. Schließen Sie die Gerätetür um etwa 70°. Halten Sie die Gerätetür mit beiden Händen an den Seiten fest, und ziehen Sie sie nach oben, sodass die Scharniere sich lösen.
3. Reinigen Sie die Gerätetür mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.



4. Bauen Sie die Gerätetür anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen. Achten Sie darauf, dass die Clips an beiden Seiten eingeklappt sind.

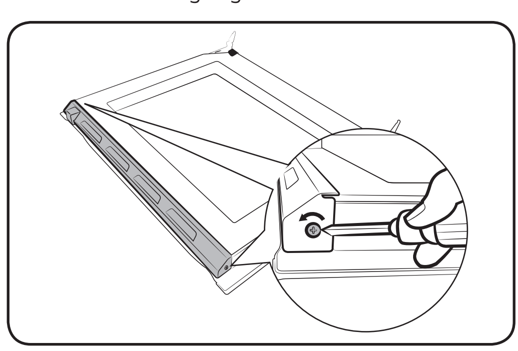




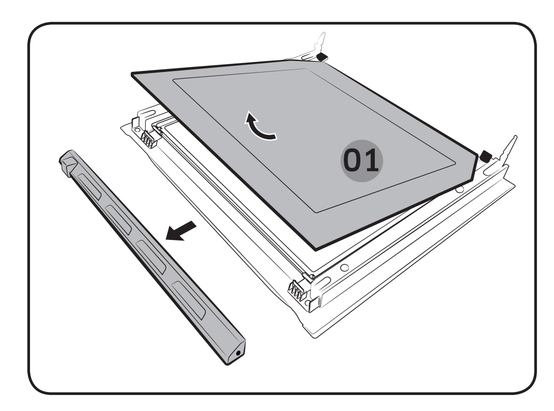


Glaseinsatz der Gerätetür

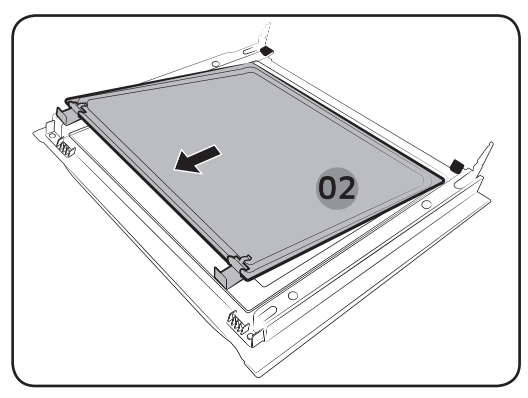
Je nach Modell verfügt die Gerätetür über 3-4 übereinander liegende Glasscheiben. Entfernen Sie den Glaseinsatz der Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um den Glaseinsatz der Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.



1. Entfernen Sie mit einem Schraubendreher die beiden Schrauben links und rechts an der Gerätetür.



2. Entfernen Sie wie in der Abbildung dargestellt die Abdeckungen.
3. Entnehmen Sie die erste Glasscheibe aus der Gerätetür.

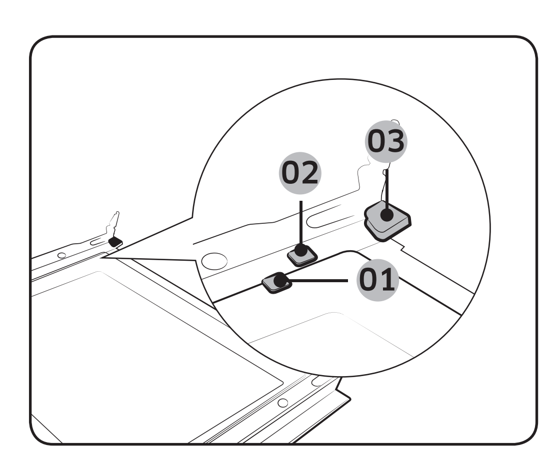


4. Entnehmen Sie die zweite Glasscheibe in der abgebildeten Pfeilrichtung aus der Gerätetür.
5. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.



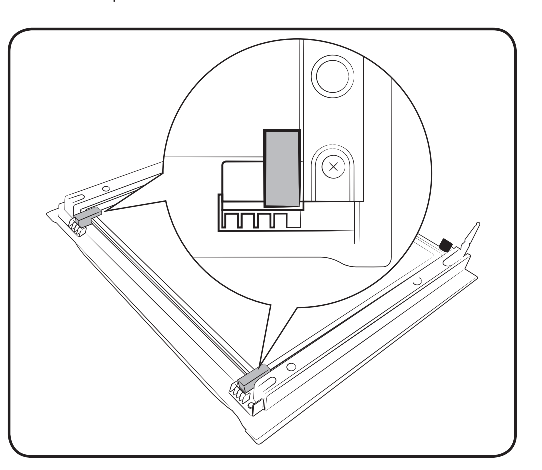



Wartung



01 Halteclip 1
02 Halteclip 2
03 Halteclip 3

6. Setzen Sie die Glasscheiben nach der Reinigung folgendermaßen wieder ein:
   - Setzten Sie Glasscheibe 2 zwischen Halteclip 1 und 2 und Glasscheibe 1 in Halteclip 3 ein. Achten Sie auf die richtige Reihenfolge.



7. Achten Sie darauf, dass die Führungsgummis richtig eingesetzt sind und den Glaseinsatz sicher in Position halten.
8. Setzen Sie die Gerätetür anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

⚠ WARNUNG

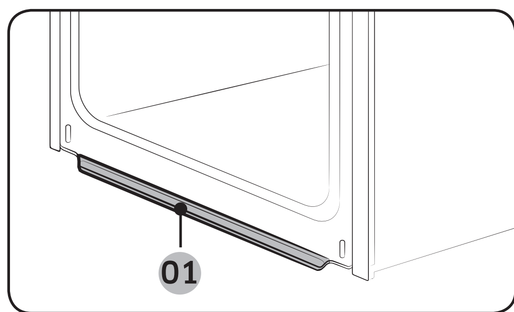
Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie die Glasscheiben wieder ordnungsgemäß einsetzen, da ansonsten heiße Luft entweichen kann.







Wasserkollektor



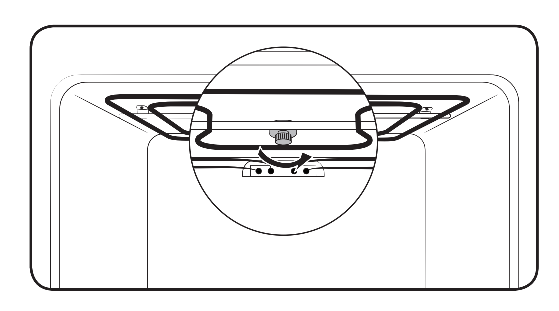
01 Wasserkollektor

Der Wasserkollektor fängt während den Garvorgängen nicht nur überschüssige Feuchtigkeit, sondern auch Speiserückstände auf. Leeren und reinigen Sie den Wasserkollektor in regelmäßigen Abständen.

⚠ WARNUNG

Wenn Sie feststellen, dass Wasser aus dem Wasserkollektor läuft, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Garraumdecke (*nur bestimmte Modelle)

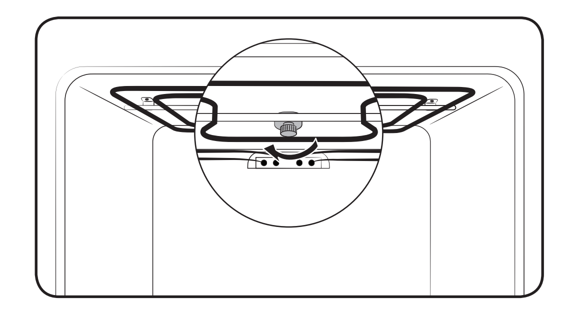


1. Klappen Sie das Heizelement für den Grill nach unten. Lösen Sie dazu die Mutter, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen. Halten Sie das Heizelement währenddessen fest.
   Das Heizelement kann nicht aus dem Gerät entfernt werden. Drücken Sie das Heizelement für den Grill nicht mit Gewalt nach unten.



2. Reinigen Sie die Garraumdecke mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.

01 Etwa 12 º

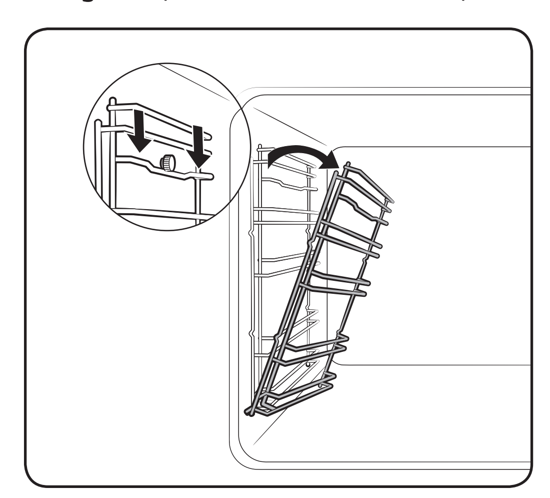


3. Klappen Sie das Heizelement anschließend wieder nach oben und schrauben Sie die Mutter im Uhrzeigersinn fest.

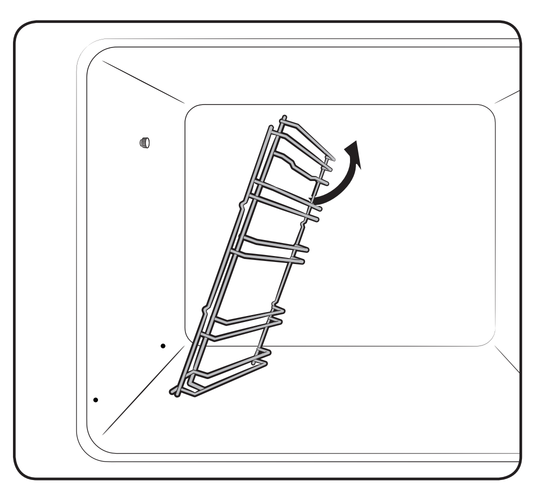




Seitengitter (nur bestimmte Modelle)



1. Drücken Sie mittig auf den oberen Bereich des linken Seitengitters und kippen Sie es um etwa 45 ° in den Garraum.



2. Ziehen Sie das linken Seitengitter unten aus den beiden Bohrungen.
3. Entfernen Sie das rechte Seitengitter auf die gleiche Weise.
4. Reinigen Sie beide Seitengitter.
5. Setzen Sie die Seitengitter anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

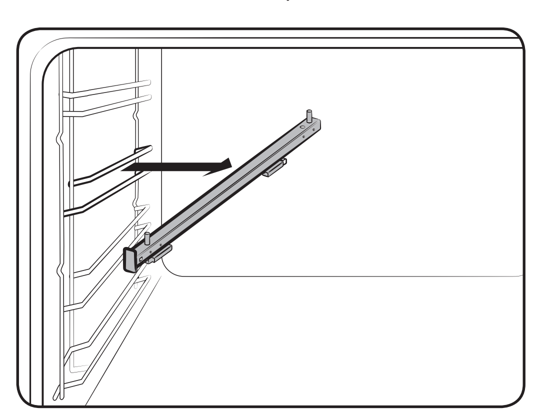
HINWEIS

Das Gerät arbeitet ohne Seitengitter und Einschübe.

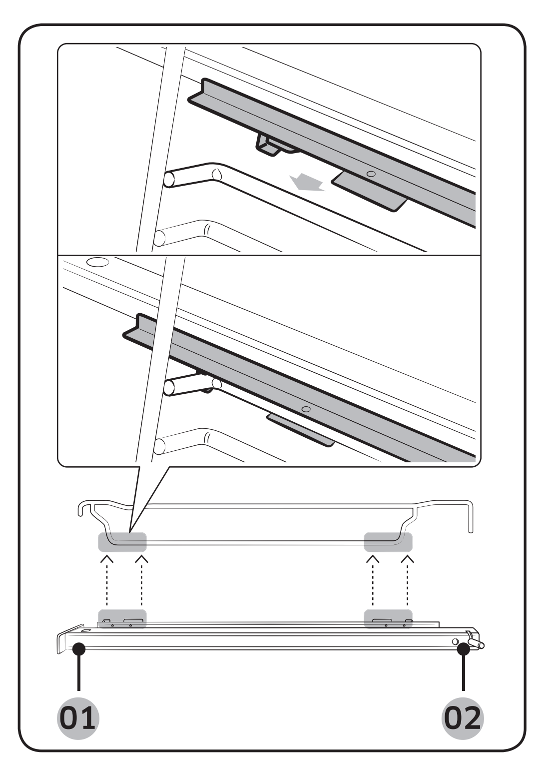




Ausziehbare Schienen (nur bestimmte Modelle)



1. Drücken Sie am linken Seitengitter vorsichtig oben auf die ausziehbare Schiene und ziehen Sie sie in Pfeilrichtung ab.
2. Wiederholen Sie den obigen Schritt für die ausziehbare Schiene am rechten Seitengitter.
3. Reinigen Sie beide ausziehbaren Schienen mit Seifenwasser und einem Tuch.



01 Vorderseite
02 Rückseite

4. Setzen Sie die ausziehbaren Schienen nach der Reinigung wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge wiederholen. Achten Sie darauf, dass Sie die vorderen und hinteren Clips an den ausziehbaren Schienen fest auf die Seitengitter stecken.

HINWEIS

Es wird empfohlen, die ausziehbaren Schienen an den Seitengittern auf Einschubhöhe 3 zu befestigen.



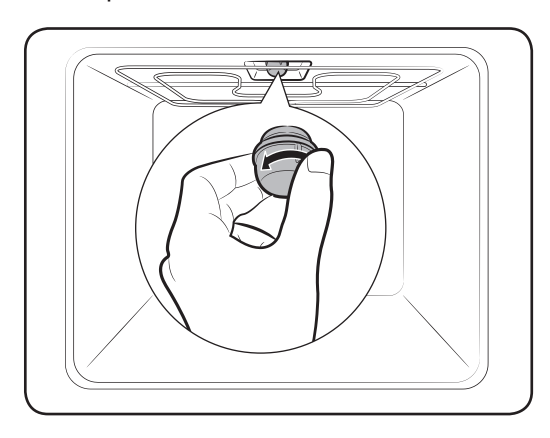




Wartung

Ersetzen von Teilen

Glühlampe



1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ganz heraus.
2. Tauschen Sie die Glühlampe aus.
3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
4. Drehen Sie die Glasabdeckung anschließend wieder auf die Halterung, indem Sie den obigen Schritt in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

WARNUNG

- Schalten Sie das Gerät vor dem Austausch der Glühlampe aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie ausschließlich bis 300 °C hitzebeständige Glühlampen die für 25-40 W bei 220-240 V ausgelegt sind. Zugelassene Glühlampen sind bei dem Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe erhältlich.
- Fassen Sie Halogenlampen ausschließlich mit einem trockenen Tuch an. Andernfalls wird die Lampe durch Fingerabdrücke oder Schweiß verschmutzt, wodurch sich die Lebensdauer verkürzt.






Problembehebung

Problembeschreibungen

Schlagen Sie bei Problemen mit diesem Gerät zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die dort beschriebenen Abhilfemaßnahmen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Tasten lassen sich nicht richtig drücken.	• Haben sich Fremdkörper/-stoffe um die Tasten angesammelt?	• Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
	• Hat sich außen Feuchtigkeit angesammelt (nur berührungsempfindliche Bedienelemente)?	• Wischen Sie die Feuchtigkeit weg, und versuchen Sie es erneut.
	• Wurde die Kindersicherung aktiviert?	• Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Uhrzeit wird nicht angezeigt.	• Wurde die Stromversorgung unterbrochen?	• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Das Gerät startet den Betrieb nicht.	• Wurde die Stromversorgung unterbrochen?	• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Der laufende Betrieb wird unterbrochen.	• Wurde der Netzstecker aus der Steckdose gezogen?	• Stecken Sie den Netzstecker wieder ein.
Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet.	• Wurde die zulässige Betriebsdauer überschritten?	• Lassen Sie das Gerät nach längeren Garvorgängen abkühlen.
	• Arbeitet der Kühlungsventilator ordnungsgemäß?	• Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist.
	• Wurde das Gerät an einem Ort ohne ausreichende Belüftung aufgestellt?	• Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	• Sind mehrere Geräte an dieselbe Steckdose angeschlossen?	• Schließen Sie das Gerät an eine eigene Steckdose an.
Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	• Wurde die Stromversorgung unterbrochen?	• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	• Wurde das Gerät an einem Ort ohne ausreichende Belüftung aufgestellt?	• Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	• Haben Sie zwischen Gerätetür und Garraum Essensreste angesammelt?	• Reinigen Sie gründlich das Gerät und versuchen Sie erneut, die Gerätetür zu öffnen.









Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	• Leuchtet die Lampe zunächst und wird dann ausgeschaltet?	• Die Garraumbeleuchtung wird zu Energiesparzwecken nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet. • Sie können die Beleuchtung wieder einschalten, indem Sie die Taste für die Garraumbeleuchtung drücken.
	• Wird die Lampe im Betrieb durch Zubehörteile oder Speisen verdeckt?	• Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.
Das Gerät verursacht Stromschläge.	• Ist das Gerät ordnungsgemäß geerdet?	• Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.
	• Wird eine Steckdose ohne Schutzleiter verwendet?	
Aus dem Gerät tritt Wasser aus.	• In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	• Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch trocken.
Aus einem Spalt in der Gerätetür tritt Dampf aus.		
Im Gerät bleibt Wasser zurück.		
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	• Die Helligkeit schwankt in Abhängigkeit von der abgegebenen Leistung.	• Schwankungen bei der Leistungsabgabe sind während eines Garvorgangs normal. Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	• Der Ventilator läuft auch einige Zeit nach Abschluss des Garvorgangs weiter, um den Garraum abzukühlen.	• Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garraum wird nicht erhitzt.	• Ist die Gerätetür offen?	• Schließen Sie die Gerätetür und starten Sie das Gerät neu.
	• Wurden die falschen Einstellungen gewählt?	• Schlagen Sie im Kapitel zur Bedienung des Geräts nach und stellen Sie das Gerät neu ein.
	• Ist die Sicherung im Verteilerkasten durchgebrannt oder hat der Leistungsschutzschalter ausgelöst?	• Ersetzen Sie die Sicherungen bzw. setzen Sie den Leistungsschutzschalter zurück. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen Elektriker.





Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	• Wird das Gerät zum ersten Mal verwendet?	• Bei erstmaliger Verwendung kann am Heizelement Rauch entstehen. Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.
	• Befinden Sie Speisereste am Heizelement?	• Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen und entfernen Sie die Speisereste vom Heizelement.
Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	• Wurden Kunststoff- oder sonstige Behälter verwendet, die nicht hitzebeständig sind?	• Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.
Die Garergebnisse sind unzureichend.	• Wurde während des Garvorgangs die Gerätetür geöffnet?	• Öffnen Sie die Gerätetür im Betrieb nur dann, wenn Speisen gewendet werden müssen. Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.
Beim Dampfgaren sind Geräusche von kochendem Wasser zu hören.	• Dies liegt daran, dass Wasser im Dampfgenerator erhitzt wird.	• Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Die Dampfgarfunktion wird nicht ausgeführt.	• Befindet sich Wasser im Wasserbehälter?	• Füllen Sie den Wasserbehälter ggf. mit Wasser, und versuchen Sie es erneut.
Die Dampfreinigung wird nicht ausgeführt.	• Ist das Gerät ausreichend abgekühlt?	• Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie die Reinigung durchführen.





Problembehebung

Informationscodes

Bei Störungen Ihres Geräts wird ein Informationscode im Display angezeigt. Schlagen Sie in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus.

Code	Bedeutung	Abhilfemaßnahme
C-20	Sensorstörung	Schalten Sie das Gerät aus, und starten Sie den Vorgang neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, ziehen Sie den Netzstecker für mindestens 30 Sekunden aus der Steckdose und schließen Sie das Gerät dann wieder an. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Tritt nur bei einem Lese-/Schreibproblem mit dem EEPROM-Speicherchip auf	
C-70	Probleme in Verbindung mit Dampf	
C-72		
C-F0	Tritt auf, wenn keine Kommunikation zwischen der Haupt- und der Nebenplatine möglich ist	
C-F2	Tritt auf, wenn ein Kommunikationsproblem zwischen dem integrierten Sensorschaltkreis und dem Micom-Haupt- oder -Untersystem besteht	Schalten Sie das Gerät aus, und starten Sie den Vorgang neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, ziehen Sie den Netzstecker für mindestens 30 Sekunden aus der Steckdose und schließen Sie das Gerät dann wieder an. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
C-d0	Tastenproblem Tritt auf, wenn eine Taste längere Zeit gedrückt wird.	Reinigen Sie die Tasten und achten Sie darauf, dass an oder auf den Tasten kein Wasser zurückbleibt. Schalten Sie das Gerät aus, und versuchen Sie es erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.
S-01	Sicherheitsabschaltung Die zulässige maximale Betriebsdauer für die eingestellte Temperatur wurde überschritten. • Bis 105 °C – 16 Stunden • Von 105 °C bis 240 °C – 8 Stunden • Von 245 °C bis Max. – 4 Stunden	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. Schalten Sie das Gerät aus, und entnehmen Sie die Speisen. Versuchen Sie es dann erneut.









Anhang

Produktdatenblatt

SAMSUNG	SAMSUNG
Modellbezeichnung	NV73J7740RS
Energieeffizienzindex pro Garraum (EEI cavity)	81,4
Energieeffizienzklasse pro Garraum	A+
Erforderlicher Energieverbrauch pro Garraum (elektrischer Endverbrauch) (EC electric cavity), um eine standardisierte Last im Garraum eines elektrisch beheizten Ofens bei Betrieb mit Ober- und Unterhitze zu erwärmen	0,95 kWh/Zyklus
Erforderlicher Energieverbrauch pro Garraum (elektrischer Endverbrauch) (EC electric cavity), um eine standardisierte Last im Garraum eines elektrisch beheizten Ofens bei Betrieb mit Umluft zu erwärmen	0,70 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle pro Garraum (Strom oder Gas)	Strom
Volumen pro Garraum (V)	73 l
Gerätetyp	Einbaubackofen
Gewicht des Geräts (M)	40,8 kg

Daten ermittelt entsprechend der Norm EN 60350-1 und der Kommissionsverordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014.

Energiespartipps

- • Halten Sie die Gerätetür während des Garvorgangs immer geschlossen, es sei denn, Sie müssen die Lebensmittel wenden.
  • Öffnen Sie die Gerätetür während des Garvorgangs so selten wie möglich, um die Temperatur im Garraum zu erhalten und so Energie zu sparen.
- Planen Sie die Verwendung des Geräts im Voraus, damit Sie es zwischen einem Garvorgang und dem nächsten nicht ausschalten müssen. So sparen Sie Energie und reduzieren die Vorwärmzeit des Geräts.
- • Wenn die Zubereitung mehr als 30 Minuten dauert, können Sie das Gerät 5 - 10 Minuten vor Abschluss des Garvorgangs ausschalten, um Energie zu sparen. Der Garvorgang wird mit Hilfe der Restwärme abgeschlossen.
- Wenn möglich, bereiten Sie immer mehr als ein Gericht zu.







Notizen



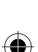



Notizen







FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00614B-01

